

宮城の水産業

〔平成29年版〕



平成28年度

宮城県

2016



毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!



はじめに

海や川は地球上の生命の母といわれ、豊かな水産物を生み育てています。このパンフレットでは豊かな海や川に恵まれた宮城県の水産業をわかりやすく紹介していきます。また、宮城県の美味しい水産物を皆様に届けるための取組や営まれている漁業について知っていただき、多くの皆様に宮城県の水産物を食べていただければ幸いです。

目次

- ① 宮城の水産業の特徴 1
- ② 東日本大震災からの復興のあゆみ 2
- ③ 水産加工業の取組 5
- ④ 試験研究の取組 8
- ⑤ 資源を守る取組 10
- ⑥ 内水面漁業の振興 12
- ⑦ 安全・安心な水産物を届ける取組 13
- ⑧ 宮城県における主な漁船漁業 14
- ⑨ 宮城県における主な養殖生産物 16

みやぎのさかな10選



「みやぎのさかな10選」は宮城の水産物を広くアピールし、水産宮城のイメージアップと水産物の需要拡大を図り、本県水産業等の振興に資することを目的に、平成4年4月13日に制定されました。

(魚の絵/岩淵欣治氏 画家 石巻市在住)



まぐろ (Bluefin tuna)

【鮪】クロマグロ / スズキ目サハ科

刺身や寿司ネタとしてすっかりおなじみです。健康食品として海外でも人気が高まり、洋風料理素材としても使われます。



かつお (Skipjack)

【鯷】カツオ / スズキ目サハ科

寒流と暖流の交わる金華山沖漁場の代表魚。青葉の頃の「初鯷」が知られていますが、秋口の「もどり」カツオは脂ののっていいそうおいしいといわれています。



さんま (Pacific saury)

【秋刀魚】サンマ / タツ目サンマ科

秋の味覚といえば脂ののったサンマ。古くから庶民の味として愛され、ミネラルやビタミンを豊富に含んだ健康食品としても知られています。



ぎんざけ (Coho salmon)

【銀鮭】ギンザケ / サケ目サケ科

宮城ではリアス式海岸の良湾という環境を活かして、全国に先駆けて養殖に成功しました。刺身やマリネの他、ムニエルなどにして食べるのもお勧めです。



かれい (マコガレイ Marbled sole)

【鰈】マコガレイ / カレイ目カレイ科

広大な砂浜域のある仙台湾は、カレイにとってまさに最高の生活圏。古くから知られた宮城の味です。



はぜ (Yellowfin goby)

【沙魚】マハゼ / スズキ目ハゼ科

秋のはぜ釣りは、太公望たちが心待ちにしている松島湾の風物詩。焼きはぜは仙台雑煮の出汁として珍重されています。



あゆ (Ayu)

【鮎】アユ / サケ目アユ科

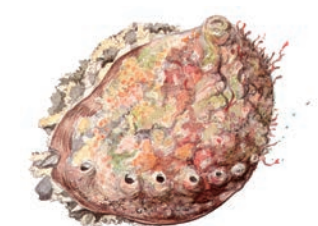
清流の女王アユ。宮城県では都心部の川でも天然魚が釣れると話題です。香魚ともいわれるアユの香りとその美しい姿態を楽しめる塩焼きは、まさに絶品。



かき (マガキ Gigant pacific oyster)

【牡蠣】マガキ / 翼形目イタボガキ科

宮城のカキ養殖の歴史は古く、その養殖は江戸時代末期にまでさかのぼります。味の良さに加え、海のミルクといわれるほど滋養豊富です。



あわび (エゾアワビ Ezo abalone)

【鮑】エゾアワビ / 原始腹足目ミミガイ科

上品な磯の香りと、柔らかな歯ごたえはまさに南三陸の海を代表する味。刺身、蒸しもの、焼きもの他に、肝の塩辛、酢の物など通の味としても知られています。



ほや (マボヤ Sea squirt)

【海鞘】マボヤ / マボヤ目マボヤ科

その姿形から「海のパイナップル」と呼ばれています。独特の風味と余韻を楽しませるソフトな甘味で知られており、生や酢の物のほか、中華風などの多彩な味わい方も人気です。



のり (Laver)

【海苔】ノリ / ウシケノリ目ウシケノリ科

毎年シーズンになると全国に先駆けて「初海苔」を生産しています。明治時代からの伝統をもつ養殖風景は秋から冬の松島の風物詩。栄養価の高い健康食品としてもよく知られています。



わかめ (Brown seaweed)

【若布】わかめ / コンブ目コンブ科

全国でもトップクラスの生産量を誇る宮城のわかめ。様々な料理の食材として知られています。最近では豊富なミネラル分が注目が集まり、若い世代にも「海のサラダ」として人気です。