

# 大震災・復興ニュース（第88報）

平成24年12月20日  
 仙台地方振興事務所水産漁港部

## 1 水産業復旧・復興に向けた対応状況（国及び県全体の動き）

宮城県内の水産物の放射性物質測定結果について

- 1 測定年月日 平成24年12月12日～12月18日
- 2 測定分析機関 宮城県，いであ(株)，(公財)海洋生物環境研究所，(財)日本冷凍食品検査協会，  
 (株)総合水研究所，東北緑化環境保全(株)，(一財)九州環境管理協会，  
 (財)日本食品分析センター，(独)水産総合研究センター-中央水産研究所，(財)日本分析センター

### 3 測定及び対応結果

すべての検査品目で基準値を下回り，安全性に問題ないことが確認されました。

水産物（漁獲日 平成24年12月5日～12月14日） (単位:ベクレル/kg)

種 別	漁獲場所	放射性セシウム	種 別	漁獲場所	放射性セシウム
アイナメ	女川湾沖	0.81	ババガレイ	宮城県沖	0.77
シロサケ	三陸南部沖	不検出	カナガシラ	宮城県沖	7.6
スズキ	金華山～江の島沖	7.4	スケトウダラ	宮城県沖	5.6
ヒガンフグ	金華山～江の島沖	不検出	ヤリイカ	三陸南部沖	不検出
マダラ	宮城県沖	1.3	ヒラメ	宮城県沖	1.8
スケトウダラ	宮城県沖	1	ヒラメ	花淵浜沖	1.1
スズキ	江の島沖	3.1	マダラ	宮城県沖	1.1
ヒガンフグ	江の島沖	5.1	イワナ	江合川支流岩魚沢(大崎市)	8.0
ヒラメ	女川湾沖	5.5	アイナメ	女川湾沖	2.1
ヒガンフグ	金華山～江の島沖	不検出	アイナメ	大須沖	1.2
ヒガンフグ	金華山～江の島沖	不検出	スケトウダラ	宮城県沖	1.1
ヒガンフグ	金華山～江の島沖	不検出	スケトウダラ	宮城県沖	不検出
マダラ	宮城県沖	1.3	ヒラメ	金華山～江の島沖	1.1
マダラ	宮城県沖	1.2	マダラ	宮城県沖	2.4
ヒガンフグ	金華山～江の島沖	不検出	マダラ	宮城県沖	1.4
IV アイナメ	女川湾沖	不検出	マダラ	宮城県沖	1.3
アイナメ	女川湾沖	不検出	マダラ	宮城県沖	1.0
マダラ	宮城県沖	4.8	マダラ	宮城県沖	5
スケトウダラ	宮城県沖	4.5	アイナメ	亶理吉田浜沖	6
ヤリイカ	三陸南部沖	不検出	アイナメ	花淵浜沖	1.1
ババガレイ	宮城県沖	不検出	アイナメ	花淵浜沖	7.5
ヒラメ	山元沖	1.4	スズキ	亶理沖	4.3
スズキ	山元沖	2.9	ヒラメ	名取市関上沖	1.3
IV アイナメ	仙台市蒲生沖	不検出	ヒラメ	亶蒲田浜沖	1.3
ババガレイ	宮城県沖	1.8	ヒラメ	花淵浜沖	5.4
ババガレイ	宮城県沖	0.93	ヒラメ	花淵浜沖	7.8
スケトウダラ	宮城県沖	2.6	ヒラメ	亶理沖	1.2
ヒラメ	宮城県沖	7.5	マコガレイ	名取市関上沖	9.2
マダラ	宮城県沖	1.5	マダラ	名取市関上沖	4.4
ヒラメ	宮城県沖	9.8	マダラ	宮城県沖	1.8
ヒラメ	宮城県沖	5.4	マダラ	宮城県沖	3.6
ヒラメ	宮城県沖	4.7	マダラ	宮城県沖	不検出

放射性物質値は漁獲日における値を示す。

## 2 管内の復興に向けた動き

### <水産漁港部からのお知らせ>

#### ノリの入札状況

- ・12月14日（金），第4回のノリ入札会の結果は以下のとおり。

数量：12,686千枚（前年同期の117%），金額：121,392千円（前年同期の89%）

平均落札価格：9.57円/枚（前年同期の77%），最高値：七ヶ浜支所菖蒲田浜産 12.39円/枚

- ・累計結果は以下のとおり。

数量：45,900千枚（前年同期までの321%）

金額：485,344千円（前年同期までの259%）

累積平均単価：10,57円/枚（前年同期までの81%）

#### ワカメの水揚げ始まる

12月17日（月）より，県内に先駆けて塩釜市漁協，県漁協塩釜第一支所のワカメ水揚げが始まりました。

塩釜市釜の淵の岸壁ではワカメのボイル作業が行われており，これからはほぼ毎日水揚げが行われる予定です。

ワカメの生育は順調で全長1m以上に達し，高単価が期待されています。

#### 浦戸のホヤ人工採苗

県漁協塩釜市浦戸支所のグループが県水産技術総合センターの指導のもと，ホヤ人工採苗に取り組んでいます。

3年目となるこの取り組みでは，今年は11月26日に地元の親ホヤ400個を採取，約2万mのシュロ縄を用いて採苗を開始しました。

12月19日現在の総産卵数は500万粒に達しています。

今後，年明けの採苗器沖出しを予定しています。

#### <トピックス>

##### 「食と地域の交流促進交付金事業」試食会

12月19日（水），マリンゲート塩釜3階のレストラン「PIRATE SHIP」において，「浦戸諸島の復興・活性協議会」が新たなカキ養殖手法として注目している（仮称）「あたまっこカキ」の試食とカキレシピの試食会が開かれました。

この（仮称）「あたまっこカキ」は，カキをネットに入れて潮間帯の水深で養殖したものです。

このカキは，通常の垂下養殖のカキより一回り小さいですが味が濃厚で市場性が期待でき，今後はPR方法，試験販売などを検討していく予定となっています。



釜の淵でのワカメボイル作業



シュロ縄での採苗



手前：あたまっこカキ，奥：通常のカキ  
右：オイスターチャウダー，カキペースト