⑧ 内水面漁業の振興

内水面漁業

内水面漁業は河川や湖沼で行われている漁業や養殖業のことを指します。

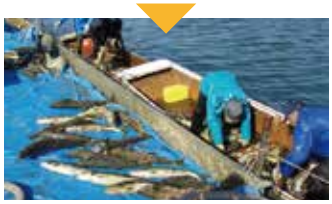
釣り人をはじめ県民が魚や水に親しむ機会は多く、レクリエーションの場としても河川や湖沼の役割は重要です。県内の主な河川では、漁業協同組合等がサケやアユの稚魚を放流するなど、資源保護に努めています。

特に、生まれた河川に帰ってくるサケは、沿岸の定置網や刺網で漁獲される重要な魚です。県内のふ化場では、帰ってきた親魚から採卵し稚魚まで育て放流しています。近年、サケ稚魚放流数の減少や海況の変化などにより、帰ってくる親魚が減少しているため、研究機関等と連携し、帰ってくる親魚が増えるよう放流時期やサイズ等の再検討を行っています。

また、内水面養殖業の振興を図るため、県内の養殖業者とともに宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場が開発した「伊達いわな」のブランド化に取り組んでいます。

■サケの人工ふ化放流の取組

河川に帰ってきたサケの捕獲場



親魚の捕獲

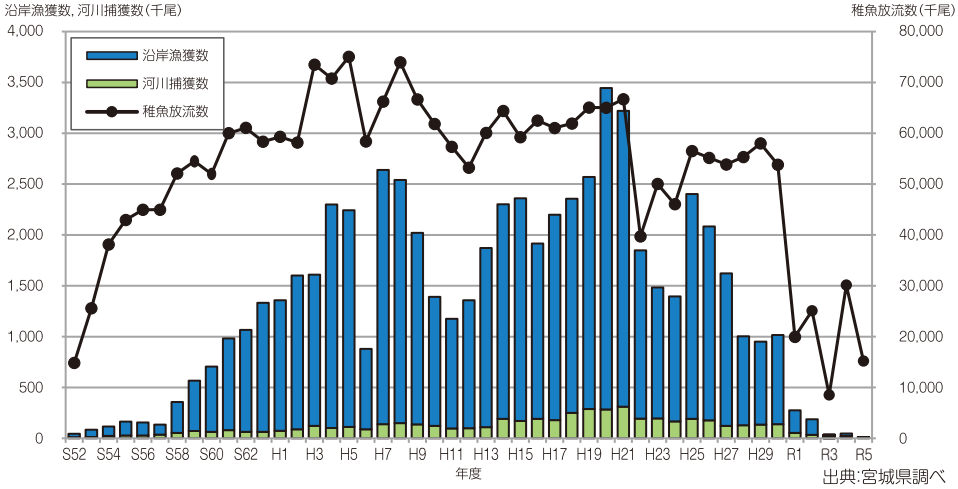
採卵･受精

ふ化

稚魚まで飼育

放流

■宮城県におけるさけ来遊尾数と種苗放流数の推移



出典:宮城県調べ

内水面養殖業の振興 ～ブランド化の取組（伊達いわな）～

【伊達いわな】とは、宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場が新たな県の特産品として開発した「全雌三倍体イワナ」のブランド名です。ブランド管理指針に基づき、宮城県が認定した生産者だけが【伊達いわな】として出荷しています。

性成熟しないことから、通常のイワナより早く大きくなり、産卵期でも味が落ちません。ほどよく脂が乗ってクセもないので、淡水魚では珍しい刺身やカルパッチョなどの生食をはじめ、ムニエルなど様々な料理に合わせやすく、希少食材として、卸売市場やホテル、飲食店などで高い評価を得ています。

伊達いわなの刺身

伊達いわなのムニエル