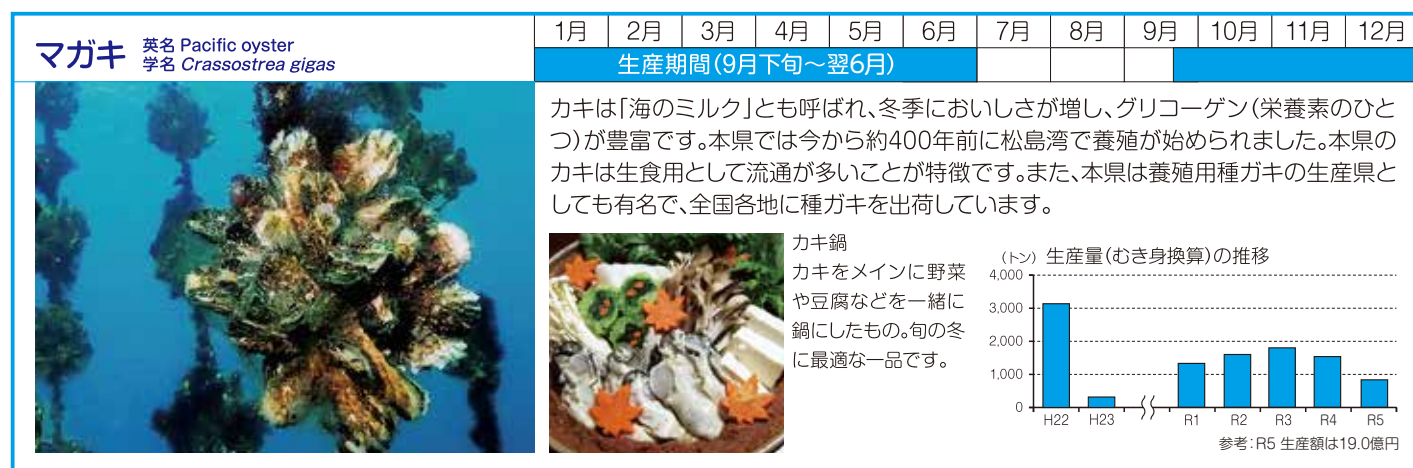
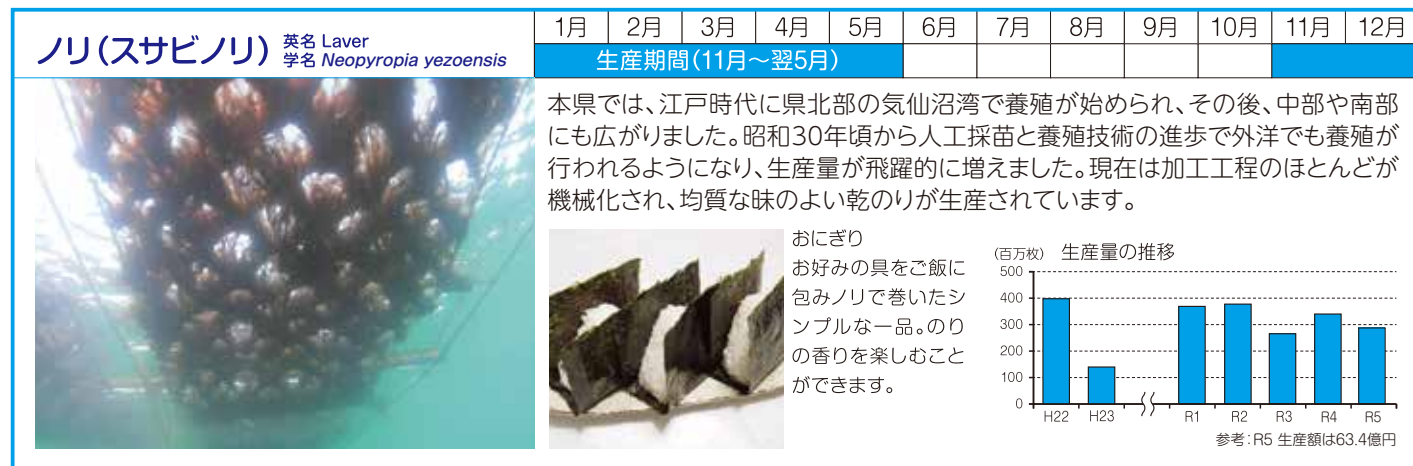


11 宮城県における主な養殖生産物

海面養殖業

沿岸の静穏な海域を利用して筏を浮かべたり、生簀を入れたりして海藻・貝・魚などをつくり育てる漁業をいいます。宮城県ではノリ・マガキ・ギンザケ・ワカメ・マコンブ・マボヤ・ホタテガイなどの養殖が盛んに行われています。



※出典について

ギンザケ・ホヤ以外の養殖生産物については宮城県漁業協同組合の共販実績、ギンザケ・ホヤについては宮城県漁業協同組合調べ。

なお、H22～25年度におけるホヤの生産量は漁業・養殖業生産統計から引用。

※集計期間 主な養殖生産物については盛漁期が属する年度の生産量

※生産期間 一般的に水揚げが行われている期間

※地理的表示(GI) 品質や社会的評価等の特性が産地と結び付いている農林水産物等の名称。登録されると、知的財産として国の保護の対象となる。

ワカメ 英名 Brown seaweed
学名 *Undaria pinnatifida*

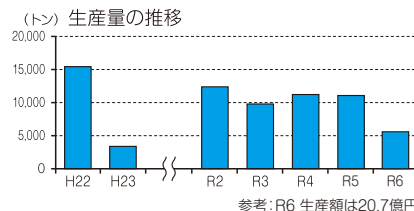


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(12月～5月)											

本県では、昭和20年代後半から30年代初頭にかけて技術開発が行われ、その後、女川町で垂下式による養殖が始まりました。現在では、牡鹿半島以北の沿岸の主要な養殖種となっており、岩手県とともに全国トップクラスの生産を上げています。



わかめしゃぶしゃぶ
生のワカメを出汁にとおすと鮮やかな緑色に変わります。シャキシャキとした歯ごたえを楽しむことができます。



マコンブ 英名 Giant Kelp
学名 *Saccharina japonica*

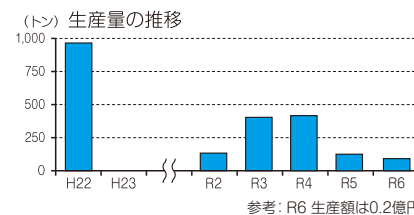


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			生産期間(4月～6月)								

本県では昭和40年代に養殖が始められ、現在は気仙沼湾、追波湾を中心に生産されています。本県のコンブは葉が柔らかい特性を活かして結びこんぶやすきこんぶなどに加工され、おでん等に使われています。



昆布巻き
サケやサンマなどの魚を昆布で巻いて甘い調味料で煮込んだもの。おせち料理としても親しまれています。



マボヤ 英名 Sea squirt
学名 *Halocynthia roretzi*

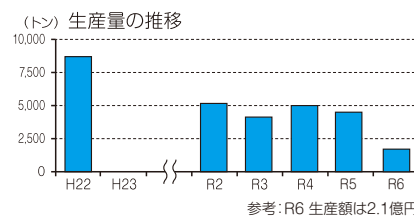


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(1月～12月)											

牡鹿半島以北の沿岸部で採苗から収穫まで3、4年の歳月をかけ養殖されます。採苗時期は12月から1月で収穫は初春から夏にかけて行われます。「海のバイナッブル」とも呼ばれ、宮城の珍味のひとつとなっています。初夏が旬で刺身や酢の物がおいしく、珍味加工品としても人気があります。



蒸しホヤ
殻付きのホヤを半分に切り酒蒸しにします。ホヤ特有の風味を楽しむことができます。



ホタテガイ 英名 Common scallop
学名 *Mizuhopecten yessoensis*



1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(4月～翌3月(周年))											

本県はホタテガイ養殖の南限と言われており、北海道、青森に次ぐ生産地となっています。耳吊り養殖が主流で、栄養豊富な三陸の海で育ったホタテガイは、貝柱が大きく肉厚に成長します。成長の良い宮城県産は、活貝として高い需要があります。



バター焼き
焼いたホタテにバターと醤油で味付けしたもの。貝の旨味とバターの相性は抜群です。

