

施策の展開 「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」

～「競争力のある水産業の構築」(条例第8条第1項第4号関係)～

【取組状況・成果】

1 付加価値の高い製品の開発及び販売の促進

本県水産物のブランド化を図るため、生鮮物及び水産加工品等の県産品の展示販売会や商談会等を県内外はじめ、中国、韓国でも開催するとともに、生産者等が行う商品開発及び販売活動への支援を行いました。

また、地域に埋もれた絶品等をトップブランドに育てる取組を実施したほか、地産地消の取組を支援するなど、幅広い取組を実施しました。

【平成18年度の主な実績・成果】

(1) 大型産地の優位性を生かした高付加価値化・ブランド化の推進

イ 本県の優れた県産品及び観光資源を県外主要都市の消費者に広く紹介し、理解と普及を図るとともに、県産品の販路拡大及び観光誘致を通して、本県の地場産業及び観光産業の育成・発展に資するため、「そごう横浜店(横浜市)」ほか全国の百貨店5会場にて「宮城県産の物産と観光展」を開催しました。

[食産業・商業振興課]

物産展全体	出展者数	延べ336業者
	売上総額	340,824千円
うち水産物関係	出展者数	延べ78業者
	売上総額	94,343千円

ロ 本県の魚市場に水揚げされる魚介類を、市場流通機能を活用して全国に響くトップブランドとするため、対象魚種に関する品質基準策定などブランド形成の取組を支援しました。

[食産業・商業振興課及び仙台・石巻地方振興事務所]

事業実施主体 石巻市水産振興協議会
塩釜市水産振興協議会

ハ 地元以外ではあまり知られていない水産物及び産地としての認知度の低い「渚の絶品」のブランド化を推進するため、新たな需要開拓，加工品の開発・販売，県内外のイベントでのPR販売，地元でのまつり開催，ホームページの活用等による情報発信など，地域内の評価の浸透・共有化及び地域外での販路拡大の取組を支援しました。

[食産業・商業振興課及び仙台・気仙沼地方振興事務所]

事業実施主体 大谷本吉漁業協同組合ほか1団体

ニ 宮城県漁業協同組合連合会が行った県内外での料理教室の開催及び量販店等でのイベントの開催など，本県の主要な養殖水産物等についてブランドの確立及び販路拡大を図るための取組を支援しました。

[食産業・商業振興課]

ホ 本県の豊富で優れた食材を首都圏へ発信することによって「食材王国みやぎ」を総合的に推進するため，首都圏の有名ホテルの料理人等を本県の生産現場へ招へいするとともに，それらホテル等における「食材王国みやぎフェア」の開催を支援しました。

[食産業・商業振興課，東京事務所]

フェア開催ホテル（平成18年度実績）

パンパシフィックホテル横浜（3月1日～4月30日） 再

ホテル日航東京（6月1日～30日）

サンシャインプリンスホテル（7月1日～8月31日）

ホテルメトロポリタン（7月7日～8月13日）

クラブハウスウェディングリビエラ（7月12日～28日）

ホテルグランヴィア大阪（8月9日～20日，23日，9月1日～30日）

高輪プリンスホテル（9月1日～10月14日）

ホテルオークラ東京ベイ（9月16日～24日）

（2）高齢化等社会環境の変化を見据えた加工技術及び未利用資源の活用による新商品の開発

イ 消費者ニーズなどを見据え，加工技術の開発支援（加工相談件数246件），低・未利用資源の活用等による新素材の開発及び機能栄養成分等に着眼した加工法の検討や，新形態の加工品の開発試験を行いました。

[研究開発推進課，水産加工研究所]

ロ 我が国の高齢化の進展に伴い，本県水産物を活用した栄養機能及び食品物性を考慮した食品開発について検討しました。

[研究開発推進課，水産加工研究所及び産業技術総合センター]

八 中小企業等が地域資源を活用して行う商品開発・販売開拓等の新たな取組に対し，支援しました。

[食産業・商業振興課]

平成18年度取組事例・成果

a．株式会社フードケアリ

宮城県沖で漁獲されたつものなしおきあみを使用した魚醤の開発及び販路開拓

b．株式会社斉吉商店

気仙沼に水揚げされたさんまを使用した笹寿司の開発及び販路開拓

c．株式会社宮城総合給食センター

マグロコラーゲンを活用した日持ちのする舍利玉の開発及び販路拡大

二 県内魚市場に大量に水揚げされるものの用途が限定されていたイサダ（ツノナシオキアミ）等について，加工原料としての新たな利用法や輸出の可能性について検討しました。

[漁業振興課，国際経済課，水産加工研究所]

(3) 水産物の競争力強化のためセールスポイントを明確にした販売戦略推進

県内市場に水揚げされる主要水産物，地域に埋もれた水産物，主要養殖魚種などのブランド化にあたり，旬へのこだわりや鮮度の数値化，販売ルートの限定など，ブランド要素の明確化や販売戦略づくりを支援・指導しました。

[食産業・商業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(4) 地域におけるブランド製品の認知基準づくり等の取組推進

イ 気仙沼市水産加工業振興協議会が実施した気仙沼地域HACCPに基づいた新たなブランド認証商品の開発・販売への取組を支援しました。

[漁業振興課及び気仙沼地方振興事務所]

ロ 本県魚市場へ水揚げされる主な魚種ごとに，差別化の要素を明らかにし，おいしさ等の基本的機能とともに，健康増進など副次的機能を整理し，ブランド化推進に寄与する資料作成に関する基礎調査を行いました。

[研究開発推進課，水産加工研究所]

(5) 水産加工品の販路開拓のための販売側との情報交換

イ 水産物需要の多様化に即した水産加工品の新製品の開発，品質及び製造技術の向上等を目的として宮城県水産加工業協同組合連合会と県の共催による水産加工品品評会を開催しました。

[漁業振興課，仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所及び水産加工研究所]

ロ 県内バイヤー及び首都圏高級スーパー等のバイヤーと県内食品メーカーとの逆商談方式での「みやぎビジネス商談会」を開催しました。

[食産業・商業振興課]

参加業者数 バイヤー 48社
 メーカー 113社（うち水産関係54社）

（６）地産地消の推進

イ 消費者への直接販売を通じた地場産農林水産物のPRや地産地消の推進等を目的に設置された「石巻しみん市場」（事業主体 石巻しみん市場出店者協議会）に対して、その安定的な経営に向けた経営指導等の支援を行いました。

[漁業振興課，経営金融課及び石巻地方振興事務所]

ロ 本県を代表する旬の水産物を，県民や観光客等に提供する身近な場所（鮮魚店・飲食店等）を創出・PRすることで，県産水産物に対する県民理解や認知度の向上，地産地消の推進及び水産物・水産業に対するサポーターの拡大を図るための取組を推進しました。

[漁業振興課]

ハ 地域産業の振興及び県産品の消費拡大等を図ることを目的として，農林水産業者，製造加工業者，販売業者等が一堂に会し，これらの産業分野を横断した県産品の展示販売「みやぎまるごとフェスティバル」を開催しました。

[食産業・商業振興課]

開催月日 平成18年10月14日及び15日

開催場所 県庁，勾当台公園，市民広場，一番町四丁目及び古図広場

ニ 学校給食等において地域食材を利用するとともに，伝統食文化の継承を図るため，地域水産物を利用した給食メニューの開発・提案を行い，給食素材メーカーや給食センターと意見交換を行いました。

[研究開発推進課，水産加工研究所]

（７）海外市場の開拓支援

本県の優れた産品の海外での販売を通じて地域経済の活性化を図るため，他県等と共同で「大連商談会」（中国大連市）及び「東北フェアin上海（食材フェア）」（中国上海市）を開催したほか，「ソウル国際食品展示会」（韓国ソウル市）にブースを設置し，海外とのビジネス志向のある企業の支援を行いました。

[国際経済課]

a . 大連商談会 (本県関係)

出展者数 延べ 10 社 うち水産物関係 出展者数 4 社
商談件数 68 件

b . 「東北フェア in 上海」食材フェア (本県関係)

出展者数 6 社 うち水産物関係 出展者数 5 社
商談件数 158 件

c . 「ソウル国際食品展示会」 (本県関係)

出展者数 3 社 うち水産物関係 出展者数 1 社
商談件数 24 件

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [うち県決算額]	事 業 名
漁業振興課	1,871 [1,671]	みやぎの水産加工振興対策事業(品評会分) みやぎおさかな 12 つき提供事業 前浜発地域水産加工品発掘事業
研究開発推進課	4,576 [4,534]	県内褐藻類を利用した新加工品の開発 水産物を用いた新規発酵調味料開発試験 食育推進のための製品開発及びブランド化構成要素の調査研究 先導的研究開発支援事業 (高付加価値魚卵製品の技術開発) かたけいり資源の高度利用による地域活性化計画研究 県産食材を用いた高齢者向け食品の開発
食産業・商業振興課	77,017 [42,416]	物産展等開催事業 みやぎまるごとフェスティバル開催事業(再掲) 地域産業活性化支援事業 みやぎの水産物トップブランド形成事業 食材王国みやぎ総合推進事業
国際経済課	19,921 [19,921]	大連商談会 東北フェア in 上海 ソウル国際食品展示会

2 研究開発と成果の普及の促進

水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，水産加工研究所及び栽培漁業センターにおいて，平成16年に作成した「水産試験研究基本計画」に基づき，本県の自然と共生した地域社会を支える活力ある水産業の発展と，安全で良質な水産物を安定して供給するための技術開発や調査・研究を行いました。

得られた成果については，養殖通報などとして随時提供するとともに，研究成果発表会，研修会，個別相談等を通じ普及を図りました。

なお，技術開発や調査・研究の実施に際しては，学識経験者等専門委員による外部評価を行い，本県産業振興諸施策を踏まえた成果重視型の試験研究を推進しました。

【平成18年度の主な実績・成果】

(1) 水産業者及び消費者ニーズに対応した研究開発の推進

水産資源の維持管理のための調査研究，高級二枚貝生産技術の安定，サキグロタマツメタ対策，マボヤ種苗生産技術開発など，水産業者及び消費者ニーズに対応した研究開発の推進に努めました。

[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，栽培漁業センター及び水産加工研究所]

(2) 研究開発推進計画の策定及び研究成果の評価体制の充実

水産関係諸施策を具現化するため試験研究の推進方策と達成すべき目標を明示した「水産試験研究基本計画(2004)」を平成16年6月に作成し，その方向性に沿った試験研究に取り組ましました。

また，学識経験者等で組織する外部評価委員会において，試験研究成果の評価を行い，効率的・効果的な試験研究業務の実施に努めました。

[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，栽培漁業センター及び水産加工研究所]

(3) 研究成果の普及及び定着

平成18年7月7日に「宮城県水産関係試験研究機関試験研究成果発表会」を開催し，8課題の口頭発表及び1課題のポスター発表と各試験研究機関の情報展示を行うとともに，試験研究機関の研究成果・トピックスを「宮城県水産研究報告」「みやぎ・シー・メール」として刊行しました。

また，「漁海況情報」，「沿岸養殖通報(ノリ，カキ，ホタテガイ，ワカメ)」，「海洋観測(水質)情報(気仙沼湾，志津川湾，仙台湾等)」等の各種通報を関係機関へFAXするとともに，ホームページに掲載しました。

[研究開発推進課，水産研究開発センター，気仙沼水産試験場，内水面水産試験場，栽培漁業センター，水産加工研究所及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(4) 国，関係都道府県，県内各研究機関，水産業者等との連携による研究開発の実施

我が国の高齢化の進展に伴い，本県産水産物を活用し，栄養機能や食品物性を考慮した食品の開発について，産業技術総合センターと連携して検討しました。

また，仙台湾で大量に発生したヒトデをバイオマス資源として有効に利用するため，たい肥化試験を畜産試験場と連携して行いました。

[研究開発推進課，水産研究開発センター，水産加工研究所，畜産試験場及び産業技術総合センター]

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [うち県決算額]	事 業 名
研究開発推進課	41,998 [41,744]	試験研究機関業務外部評価推進事業 試験研究調整事業 漁業情報提供事業(再掲) 水産業関係試験研究事業(再掲)

3 産業間・産学官の連携による新たな事業の創出の促進

農・林・畜産業など多様な一次産業，優れた技術に裏打ちされた水産加工業及び大学等研究機関などが連携して新たな事業を創出するため，産業間・異業種間の連携を促進し商品開発等の事業実施を図るとともに，新たな加工品づくりを促進するため食品関係団体への支援を行いました。

【平成18年度の主な実績・成果】

(1) 農・林・畜産業等との産業間連携の促進

農林水産物の生産から加工，流通，販売に関わる各業種が一同に介して，地域の農林水産業・食品産業の現状や課題について，検討や意見交換を行い，食関係産業者の連携を推進するため，「石巻地域食産業連携推進会議」を設置しました。

[石巻地方振興事務所及び食産業・商業振興課]

(2) 企業の製品開発力等の有効利用による新たな事業展開の促進

全国有数の生産量を誇る本県の塩たらこの新たな製品開発を目指し、「干したらこ」の試作開発を行いました。

開発した技術は県内水産加工企業に技術移転し、流通・販売業者を交え商品化に向けたブラッシュアップが行われ、さらに技術支援を継続しています。

[研究開発推進課及び水産加工研究所]

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [うち県決算額]	事 業 名
食産業・商業振興課	98 [98]	フードシステム連携構築推進事業
水産加工研究所	320 [320]	先導的研究開発支援事業 (高付加価値魚卵製品の技術開発)

- 主な取組 -

水産物のトップブランドづくり

～「地域に根ざした水産業の競争力の強化とみやぎブランドづくり」に向けて～

(関連事業：みやぎの水産物トップブランド形成事業)

県内各地の市場流通関係者や生産者団体等は、地元の水産物について「高品質」「高鮮度」「安心・安全」などを前面に打ち出しながら、ブランド化の構築や販路・シェアの拡大に向けた取組を行っております。こうした取組は、生産サイドのマーケティング力の強化、本県水産物の一層の品質向上や販売を促進するものとして重要であり、これらの取組に対し支援しています。

1 魚市場関係者によるブランド魚の創出

- (1) 塩釜魚市場関係では、三陸沖で漁獲される高品質な「まぐろ(生めばちまぐろ)」を対象に、これを「三陸塩竈ひがしもの」とネーミングし、水揚げ時期、品質及び取扱業者等に関するガイドライン(ブランド基準)を策定するとともに商標登録を行い、ブランド魚として県内外に発信しています。
- (2) 石巻魚市場関係では、秋期に水揚げされる高品質な「戻りかつお」及び脂ののった「冷凍かつお」を対象に、これを「金華かつお」とネーミングし、味覚テストの評価や脂質分析等の結果を踏まえたブランド基準を策定するとともに、各種イベントでの試食や販売促進PRに取り組んでいます。

<ひがしもの解体PR>



<金華かつお味覚テスト>



2 生産者等によるブランド化の推進

- (1) 亘理町では、漁業者が主体となり自ら漁獲したまがれいを対象に、高鮮度な原料を使用した高品質な「干しがれい」を商品化するとともに、「荒浜漁港大漁まつり」や「みやぎまるごとフェスティバル」等の町内外の各種イベントでの試食PRや販売促進に努めています。
- (2) 大谷本吉漁業協同組合では、地先海域に生息する天然岩がきを対象に、販路拡大に向けた「うに・天然岩がき祭り」でのPR、町内の宿泊施設及び首都圏の飲食店等での取引の定着に努めています。また、品質の安定を図るための畜養技術の改良にも努めています。

<干しがれいの販売>



<販売会の干しがれい焼きコナ>



(食産業・商業振興課)

- 主な取組 -

高付加価値魚卵製品の開発

(関連事業：先導的研究開発支援事業)

魚卵製品は消費者の食嗜好の多様化に伴い、からすみやキャビア等に代表されるように付加価値の高い高級食材になり得る製品であることから、明太子やからすみに対抗しうる高い付加価値を付与した新規魚卵製品の開発が望まれています。

このことから、塩たらこを原料とする高付加価値な新規加工製品(干したらこ)の開発を行いました。

1 研究内容

新たな製品規格として、塩たらこの粒を保ちかつスライスできることを基本とし、こうした製品を製造するためには脱水工程が必要となるため前処理等を含めた製造工程等の検討を行いました。

検討項目

- 塩たらこの脱水方法の検討(温度・時間)
- 脱水及び水分・塩分・保存性・外観等の比較
- 物性評価(硬さ・粘性)

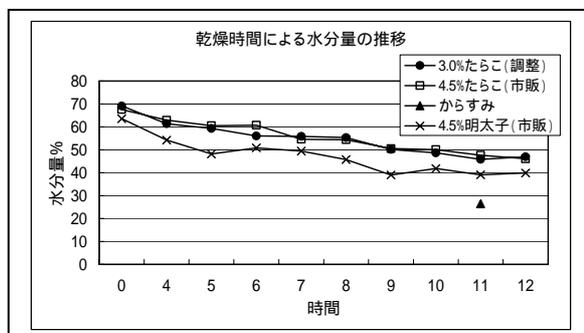
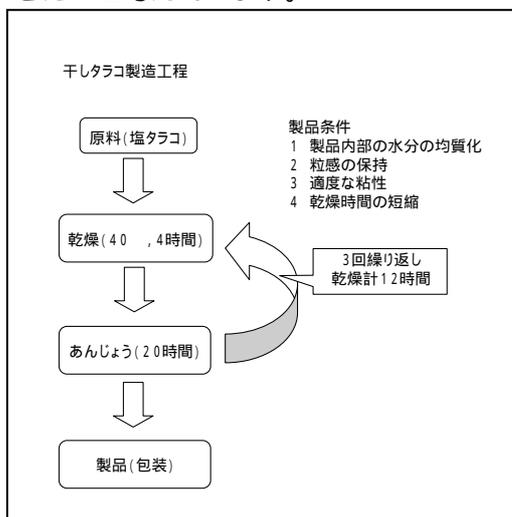
2 結果

製品内部の水分の均質化, 粒感の維持, 適度な粘性, 乾燥時間の短縮を製品の前提条件に, 乾燥温度・時間を設定し, 乾燥速度の比較を行った結果, どれも大きな差は見られませんでした。

以上の結果と官能的評価から, 製品の前提条件を満たすものは11時間乾燥したものが良好と思われました。また, 既存の高級魚卵製品であるからすみとの比較では, 塩分量に差はないものの, 水分はからすみが26.4%, 干したらこが46.0%となりました。さらに, 物性ではからすみは硬く粘性が少ないのに比べ, 干したらこはプロセスチーズに近い物性であり軟らかく粘性が高い結果となりました。菌の変化については, 原料ではそれぞれ一般生菌は300以下, 大腸菌は陰性であり, 脱水したものも原料時と変わらない挙動を示し, 製造時における増菌は認められませんでした。

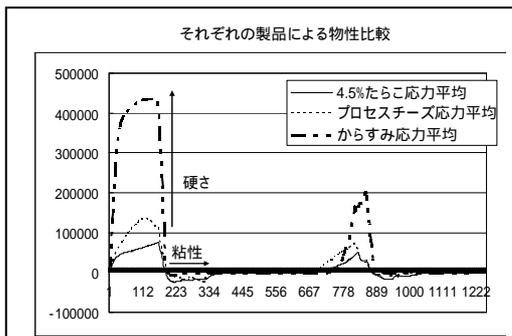
3 今後の取組

上記結果をたらこ専門店へ情報提供したところ, 高評価を得たことから, 今後は, 企業への技術移転を図り, 商品化に向けてのブラッシュアップを行いながらたらこの用途増大や消費の拡大につなげていきたいと考えています。



既存魚卵製品との比較

製品	水分量	塩分量
からすみ	26.4 %	8.9 %
たらこ(4.5%)	46.0 %	8.6 %



(水産加工研究所)