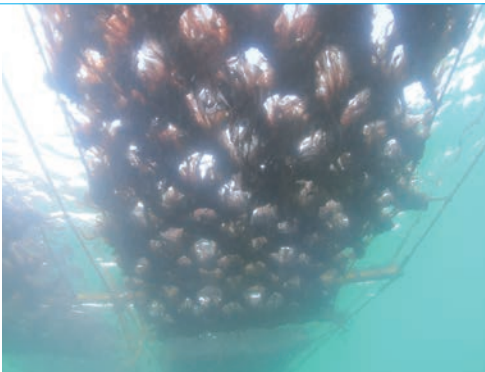


# 9 宮城県における主な養殖生産物


## 海面養殖業(Aquaculture)

海面養殖業とは、沿岸の波静かな海面を利用して筏を浮かべたり、<sup>いかだ</sup> 囲網を入れて魚・貝・海藻などを育ててとる漁業をいいます。宮城県ではノリ・カキ・ギンザケ・ワカメ・コンブ・ホヤ・ホタテガイなどの養殖が盛んに行われています。

ノリ(スサビノリ) 英名 Laver 学名 Pyropia yezoensis	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(11月～翌5月)											

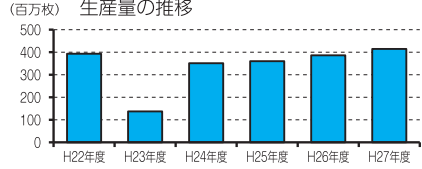


本県では、江戸時代に気仙沼湾で養殖が始められました。その後県中部や南部にも広がり、昭和30年頃からは人工採苗と養殖技術の進歩で外洋でも養殖が行われるようになり、生産量が飛躍的に増えました。現在は加工工程がほとんど機械化されて均質な味のよい乾のりが生産されています。




**おにぎり**  
お好みの具をご飯に包みのりで巻いたシンプルなお品。ノリの香りを楽しむことができます。

(百万枚) 生産量の推移




参考:H27 生産額は41.2億円

マガキ 英名 Gigant pacific oyster 学名 Crassostrea gigas	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(9月下旬～翌5月)											

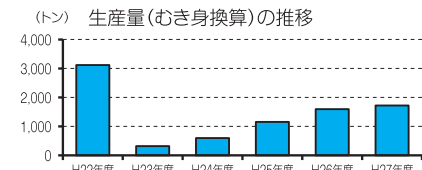


カキは「海のミルク」とも呼ばれ、冬季においしさが増し、グリコーゲン(栄養素のひとつ)が豊富です。本県では今から約300年前に松島湾で養殖が始められました。本県産は主に生食用として流通しています。また、本県は養殖用種ガキの生産県としても有名で、全国各地に出荷しています。




**カキ鍋**  
カキをメインに野菜や豆腐などを一緒に鍋にしたもの。旬の冬に最適な一品です。

(トン) 生産量(むき身換算)の推移




参考:H27 生産額は24.6億円

ギンザケ 英名 Coho salmon 学名 Oncorhynchus kisutch	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(3月中旬～8月上旬)						

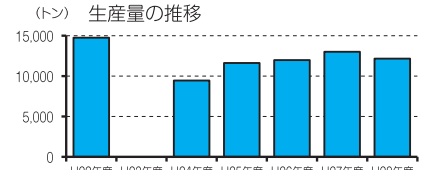


昭和50年に志津川湾で海中養殖が始められ、その後、県北中部で広く養殖され、生産量は全国第1位を誇っています。稚魚は内水面の養魚場で育てられ、秋に体重200gぐらいで海面に移されます。その後の成長は速く、翌年の初夏までには2～3kgに達します。



**刺身**  
ギンザケは春から夏が旬。脂のついた宮城のギンザケは、鮮度が良く刺身で食べると絶品です。

(トン) 生産量の推移



参考:H28 生産額は67.6億円


※出典について

主な養殖生産物(ホヤ・ギンザケ以外)については宮城県漁業協同組合の共販実績、ホヤの生産量は漁業・養殖業生産統計から引用。ギンザケについては宮城県漁業協同組合調べによる。


※集計期間 主な養殖生産物(ホヤ以外)については盛漁期が属する年度の生産量、ホヤの生産量は1～12月の生産量

※生産期間 一般的に水揚げが行われている期間です。

<b>ワカメ</b> 英名 Brown seaweed 学名 <i>Undaria pinnatifida</i>	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~5月)											

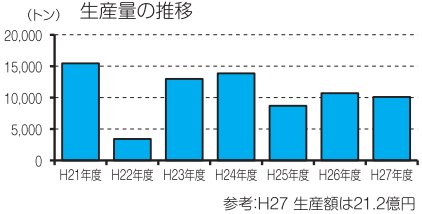


本県では昭和31年に種苗の量産化に成功したのと同時に女川町小乗浜で垂下式による養殖が始まりました。現在では、牡鹿半島以北の沿岸の主要な養殖種となっており、岩手県について全国第2位の生産を上げています。




**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。一品です。

(トン) 生産量の推移




参考:H27 生産額は21.2億円

<b>マコンブ</b> 英名 Kelp 学名 <i>Laminaria japonica</i>	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(3月~8月)									

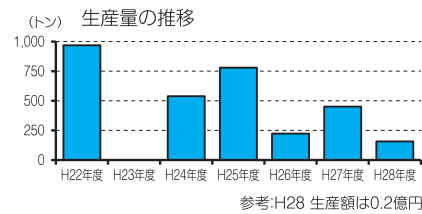


マコンブといえば北海道が有名ですが、本県でも昭和40年代に養殖が始められ、今では気仙沼湾、松島湾を中心に生産されています。本県のコンブは葉が柔らかい特性を活かして結びこんぶやすきこんぶなどに加工され、おでん等に使われています。



**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。

(トン) 生産量の推移




参考:H28 生産額は0.2億円

<b>マボヤ</b> 英名 Sea squirt 学名 <i>Halocynthia roretzi</i>	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)											

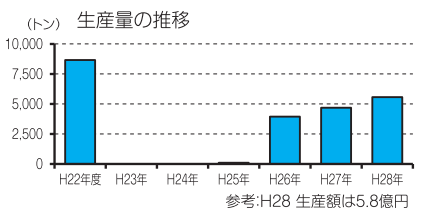


牡鹿半島以北の沿岸域で採苗から収穫まで3、4年の歳月をかけ養殖されます。採苗時期は12月から1月で収穫は初春から夏にかけて行われます。「海のパイナップル」とも呼ばれ、宮城の珍味の一つとなっています。夏が旬で刺身や酢の物がおいしく、珍味加工品としても人気があります。



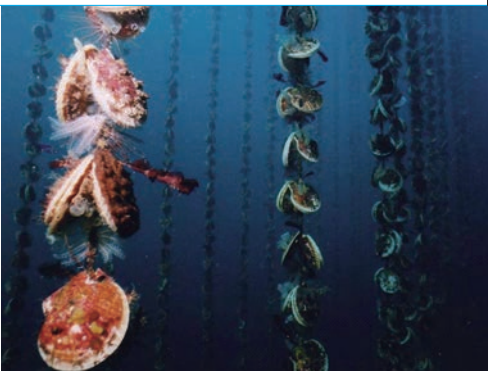
**蒸しホヤ**  
殻付きのホヤを半分になり酒蒸しにします。ホヤ特有の風味を楽しむことができます。

(トン) 生産量の推移




参考:H28 生産額は5.8億円

<b>ホタテガイ</b> 英名 Common scallop 学名 <i>Patinopecten yessoensis</i>	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))											

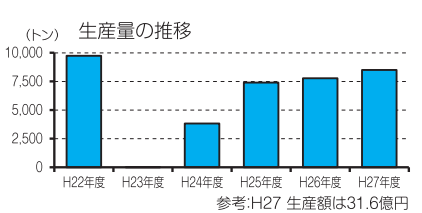


北海道、青森県が有名ですが、本県でも昭和40年代頃に盛んに養殖されていました。一時へい死問題で生産が減少しましたが、技術の改良により安定した生産が可能になりました。特に本県産は成長がよく生鮮貝としての高い需要があります。



**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。

(トン) 生産量の推移



参考:H27 生産額は31.6億円