

4 水産加工業の取組

水産加工業

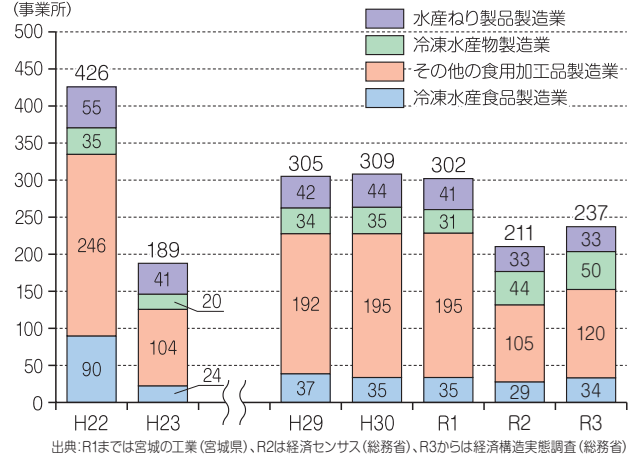
宮城県の水産加工業は、古くから有力な地場産業の一つとして発展してきました。震災により生産量は大きく落ち込みましたが、復旧・復興が進み、令和4年は冷凍食品、塩蔵品など多くの品目で全国上位の生産量を誇っています。

■主な水産加工品の生産量と全国順位(令和4年)

		(単位:トン)		
	品目	全国生産量	生産量	全国順位
ねり製品	かまぼこ類	412,855	25,612	6位
	魚介類(※かに類を除く)	116,042	7,792	5位
冷凍食品	水産物調理食品	90,408	11,882	2位
	さば	14,928	662	7位
塩干品	ほっけ	39,313	2,953	6位
	いかなご・こうなご	86	3	2位
煮干し品	さば	27,706	1,397	3位
	たら・すけとうだら	11,372	9,307	1位
塩蔵品	いか塩辛	12,476	2,658	2位
	水産物漬物	42,965	7,320	3位
その他の食用加工品	まぐろ類	8,427	1,919	3位
	かつお類	8,014	4,754	1位
生鮮冷凍水産物	さけ・ます類	71,978	8,563	2位
	いわし類	382,303	41,875	3位
	さば類	222,003	56,665	1位
	さんま類	9,955	3,363	2位
	いか類	14,108	873	5位

出典:水産加工統計調査の結果(農林水産省)

■宮城県内の水産加工関連事業所数



宮城県水産加工品品評会

水産加工品の新商品の開発及び商品改良並びに品質向上を促進し、本県水産加工品の消費拡大を図ることを目的に昭和49年度から開催しています。東日本大震災の影響で2年間は中断しましたが、平成26年から再開し、令和5年度の第48回宮城県水産加工品品評会は、石巻市水産総合振興センターで開催されました。県内で生産された選りすぐりの水産加工品112品が出品され、計21品が農林水産大臣賞のほか各賞を受賞しました。

■宮城県水産加工品品評会における主な受賞品一覧

受賞区分	第48回(令和5年度)	第47回(令和4年度)	第46回(令和3年度)
農林水産大臣賞	帆立のリッチフレーク (末永海産株式会社)	イタリアンバーグ (株式会社木の屋石巻水産)	MISO SOUP (ミンスープ) (有限会社ムラカミ)
水産庁長官賞	銀鮭ゆう庵漬け 焼きほぐし (株式会社斉吉商店)	牡蠣のリッチフレーク (末永海産株式会社)	香ばし焼コーン (株式会社高政)
	鯖蒲鉾 (株式会社松島蒲鉾本舗)	10秒deおいしいめかぶ (有限会社丸繁商店)	かき醤油味付海苔 (株式会社横田屋本店)
宮城県知事賞	閉上赤貝刺身 (有限会社まるしげ)	ホタテチャウダー (株式会社ヤマナカ)	かき飯の素 (末永海産株式会社)
	ほや茶漬けの素 (宮城県立支庁学校女川高等学園)	三陸産銀鮭 炙りスモークスライス (大弘水産株式会社)	やわらか鯨カルビ (株式会社木の屋石巻水産)
	宮城県産 雨乞の柚子たらこ (湊水産株式会社)	かきキムチ (ヤマサ正栄水産株式会社)	海鮮おこわ 「伊達結び・牡蠣」 (株式会社海心)
	牡蠣グラタン (株式会社ヤマナカ)	漁師のこだわり味付けほやシリーズ (ほやほや漬)	10秒deおいしいめかぶ (有限会社丸繁商店)



審査の様子

■令和5年度の主な受賞品

農林水産大臣賞



帆立のリッチフレーク
(末永海産株式会社)

水産庁長官賞



銀鮭ゆう庵漬け 焼きほぐし
(株式会社斉吉商店)



鯖蒲鉾
(株式会社松島蒲鉾本舗)



閉上赤貝刺身
(有限会社まるしげ)

販路開拓に向けた取組

県内外へのさらなる水産加工品の販路開拓・拡大に向け県内の水産加工業者に、効果的な商談機会を提供するため、シーフードショー等の大規模展示商談会に県ブースを設置し出展しています。県内水産加工業者を県ブースに集め一体感を創出することで、県産水産物・水産加工品を強くPRしています。



消費拡大に向けた取組

県民の方々に、地元の水産物・水産加工品への理解・関心を高めてもらい、暮らしの中で食べるきっかけとするために、様々な取組を行っております。

■毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」

県では、県内で獲れるおいしい水産物や水産加工品を、県民の皆様にもっと知ってもらい、食べてもらうために、「みやぎ水産の日」を制定しています。

毎年、県内量販店や市場関係者と、月ごとにオススメする「テーマ食材」を設定しており、旬の水産物を知る、食べるきっかけとなる日になるようにPRをしています。



【水産物販売会】

本県自慢の水産加工品の魅力を発信し消費拡大につなげるため、仙台駅において品評会受賞品を中心にPR販売する「みやぎ水産の日まつり」を開催するとともに、県庁ロビーにおいても、年数回、販売会を開催しています。



【量販店キャンペーン】

コロナ禍などにより消費が低迷した本県水産物の需要喚起を図るため、多くの人買い物に訪れる県内外の量販店と連携し、旬を迎える水産物をPRするとともに販売を促進するキャンペーンを実施しています。



【ラッピングバス】

「栄養満点!みやぎの水産物と水産加工品のPR」をコンセプトに、主要水産物と主な栄養素を紹介するラッピングバスが、仙台市内の路線及び仙台と石巻を結ぶ高速路線を走行しています。



【SNSによる情報発信】

SNS (Instagram、facebook、Youtubeなど) を用いて、水産物・水産加工品の情報、県が開催する販売会や各種イベントなどの情報発信を行っています。(右のQRコードからインスタグラムの投稿内容を確認できます。)



■魚食普及

【出前講座の開催】

水産庁認定の「お魚かたりべ」が宮城の海と魚に関する知識や魚食の大切さなどを講義するとともに、「みやぎ水産の日」のテーマ食材を中心に、旬の水産物を使用した調理講習を行う出前講座を開催しています。



【さかなファンの育成】

魚の耳石の採り方を楽しく学ぶことを通して、魚食や水産物に興味をもつ「さかなファン」を育成するため、宮城県産地魚市場協会と県が連携して、耳石採集の講習や耳石ハンターの認定を行っています。

