

3 水産加工業の取組

水産加工業 (Fish processing)

震災以前(平成22年)、宮城県の水産加工業は、生産量が北海道に次いで全国第2位を占めるなど、本県の有力な地場産業の一つでしたが、東日本大震災の影響により、生産量は大きく落ち込みました。

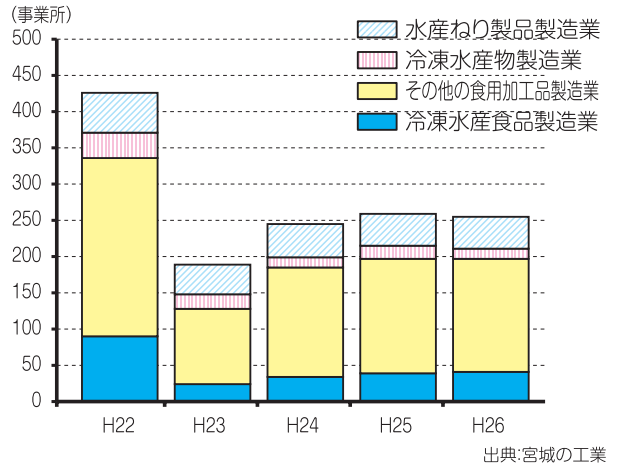
■ 主な水産加工品の生産量と全国順位 (平成22年と平成27年の比較)

(単位:トン)

品目	平成22年			平成27年			
	全国生産量	生産量	全国順位	全国生産量	生産量	全国順位	
ねり製品	468,830	50,115	1位	470,563	32,893	5位	
冷凍食品	魚介類	153,346	7,508	2位	129,977	9,461	6位
	水産物調理食品	138,624	23,458	1位	128,504	14,646	1位
塩蔵品	さけ・ます	93,115	10,490	3位	87,587	3,855	5位
	たら・すけとうだら	7,776	5,228	1位	11,373	8,122	1位
その他の食用加工品	いか塩辛	21,331	6,347	2位	16,723	2,416	2位
	水産物漬物	63,598	9,888	1位	54,997	8,776	2位
生鮮冷凍水産物	全魚種合計	1,539,592	252,730	2位	1,416,228	153,794	3位

資料: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



販路開拓に向けた取組

多くの企業が震災により水産加工品の販路を失ったことから、関係者が一丸となって販路回復・開拓に向けた販売力強化の取組を行っています。

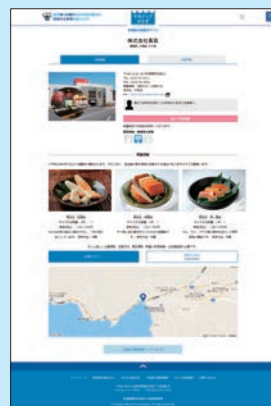
サカナップ みやぎ 宮城県水産総合サイト 「水産加工品データベース」と「水産加工品直売所マップ」

本県の水産加工業者や水産加工品について、バイヤー等に情報発信するデータベースと直売所マップを作成しました。



水産加工品データベース
URL アドレス
<http://sakanapm.com/>

直売所マップ
沿岸の各地域の水産加工場直売商品が買える、見学・体験ができるお薦めスポットを紹介しています。



《商品情報イメージ》
企業と企業 (BtoB) のマッチングを図るためのものです。登録する事で、県内水産加工業者の企業情報、製造技術、主な商品の希望小売価格、商品規格等の情報を閲覧できます。

各種イベントの開催

水産加工業者の販路開拓や宮城の優れた水産物をPRするため、様々なイベントを開催しています。

【サカナップみやぎ個別商談会】

水産加工品等の販売力を強化するため、「サカナップみやぎ」宮城県水産加工データベースを活用した個別商談会を開催しています。バイヤーが商談したい企業を指名する逆指名型の商談会であり、高い成約率が期待できる商談会となっています。



【魚食普及活動】

子ども向けや親子向け、さらには本格的な調理方法を学ぶことができる大人向けまで、様々な魚食普及活動を行っています。食べ方だけではなく、宮城県で獲れる水産物を、知ってもらい、美味しく食べてもらうことを目的としています。



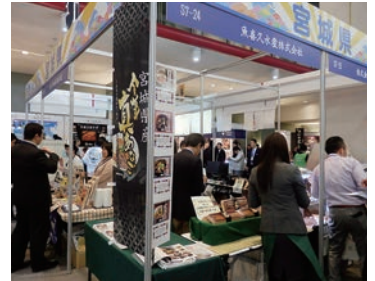
【首都圏での情報発信】

首都圏における県産水産物の需要拡大を図るため、みやぎ水産の日に併せて県産水産物の飲食・販売イベントを開催するほか、県産水産物を取扱う店舗情報等を広く消費者にPRしています。



【関西圏への販路拡大】

主に関東以西への販路回復・拡大を図るため、名古屋市の中央卸売市場卸売業者と連携した展示商談会の実施や、シーフードショー大阪2017に初めて宮城県ブース（10ブース）を出展するなど、流通バイヤー等に対して県産水産物をPRしています。



宮城県水産加工品品評会

宮城県水産加工品品評会は、宮城県内の水産加工品を一同に集め、本県水産加工品の消費拡大に向け、品質向上及び新商品開発を目的として開催され、農林水産大臣賞1品、水産庁長官賞3品が選出されます。平成28年度は、初めて女川町まちなか交流館での開催となりました。東日本大震災に見舞われ3年間中断していましたが、平成26年2月から再開しています。

■宮城県水産加工品品評会における主な受賞商品一覧

受賞区分	第39回 平成26年度	第40回 平成27年度	第41回 平成28年度
農林水産大臣賞	さんまとトマトのアーヒージョ 《株式会社阿部長商店》	みやぎの雫 《株式会社ささま》	御膳蒲鉾 かき 《株式会社高政》
水産庁長官賞	汐うに 《丸栄水産工業株式会社》	煮焼きあなご 《株式会社ヤマトミ》	目光丸干 《株式会社仙水フーズ》
	帆立の潮煮 《末永海産株式会社》	淡雪チーズ 《株式会社高政》	金華真あなご煮 《魚喜久水産株式会社》
	海草焼 さば塩麹漬 《株式会社丸平かつおぶし》	銀鮭の醤油煮 缶詰 《マルヤ水産株式会社》	あみつうまい醬 《株式会社海祥》
宮城県知事賞	網こがね 《株式会社高政》	かむかむせかま(チーズ) 《株式会社高浜》	ほやタマゴ 《有限会社マルキ子阿部商店》
	旬海漬「銀だら」 《株式会社旬海堂》	宮城県産「特選」塩うに 《有限会社片倉商店》	笹かまぼこ 鱈沢ひとり焼き 4枚箱入 《株式会社かねせん》
	三陸産かきの オーブオイル漬 《株式会社海祥》	金華鯖ずし(常温) 《株式会社エムコーポレーション》	たこのやわらか煮 《株式会社鮮冷》



品評会応募商品の審査の様子

■平成28年度の品評会における主な受賞商品

御膳蒲鉾 かき



農林水産大臣賞

目光丸干



水産庁長官賞

金華真あなご煮



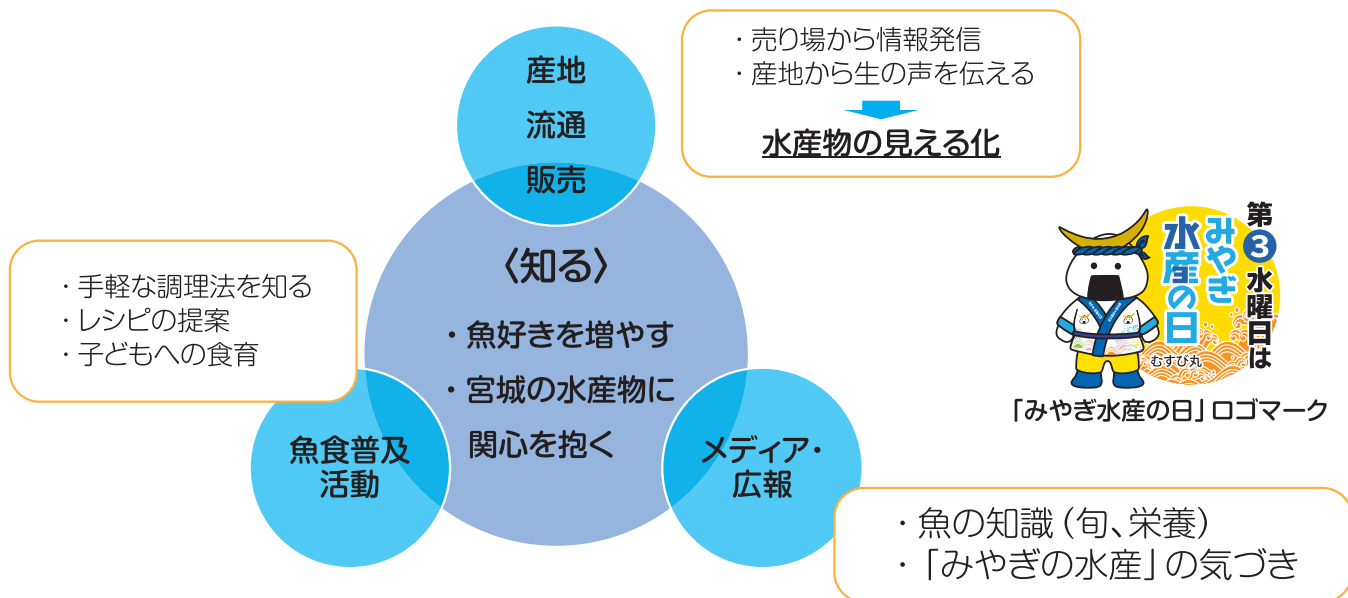
あみつうまい醬



「みやぎ水産の日」の取組

■みやぎ水産の日とは??

県では、もっともっと県民の皆さまに宮城のおいしい水産物を知ってもらい、食べてもらうために、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と決めました。宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日となるよう、様々な場所でPRをしています。震災から復興を図るため、県内水産物の消費拡大を目指します。



〈産地・流通・販売〉

仙台市中央卸売市場では、市場の関係者や仲買人、お魚屋さんに向けた「みやぎ水産の日」のPRを行っています。毎月のテーマ食材など、旬の水産物を売り手から知ってもらい、広く売り場に旬の水産物を取り入れて頂いています。



毎月、テーマ食材の情報や食材を使った簡単レシピを掲載したチラシを発行しています。また、県内外各地の小売店や市場、レストランや行政施設など、様々な場所に設置して情報発信を行っています。



〈魚食普及活動〉

毎月変わるテーマ食材に合わせて、親子対象や、料理にこだわりを持つ大人対象の料理教室を行っています。また、学校給食に宮城の水産物を取り入れてもらうなど、「みやぎ水産の日」と連動した活動をしています。



〈メディア・広報〉

テレビ番組やラジオ放送、仙台駅のADビジョン等で、「みやぎ水産の日」をPRしています。むすび丸水産バージョンも出演し、宮城県産水産物の魅力をアピールしています。



東日本放送「突撃!ナマイキTV」