

南三陸町の漁業

宮城県漁協志津川支所
工藤 大樹



漁業の町南三陸

宮城県漁協志津川支所 工藤大樹



震災による変化

漁協組合員数

8 2 4 → 7 2 3

登録船舶数

1 0 7 5 → 5 5 (震災直後)

現在は **7 5 2** 隻

海面養殖 (ワカメ・牡蠣・ホヤなど)
は全滅



施設の復活 魚市場

仮設魚市場（H23年10月から）



南三陸卸売市場（H28年6月から）



高度衛生管理型 市場

四方を壁で囲んだ閉鎖的な荷捌場で鳥の侵入を防ぎ、岸壁に屋根をかけて日射を遮ることで衛生管理が徹底される。

HACCP対応



ギンザケ養殖＝南三陸町



南三陸町で扱われるギンザケ

伊達のぎん



イトーヨーカドー等大手スーパーに並ぶことが多い。

銀乃すけ



九州地方のスーパーに並ぶことが多い。

水産物のブランド化

牡蠣

戸倉っこ牡蠣



～日本初のASC国際認証を取得した牡蠣～

「環境と地域社会に配慮した持続可能な責任ある養殖業」
環境に大きな負担をかけず、地域社会(人権や労働等)
に配慮した養殖業を認証する国際的な認証制度。
7原則、125項目の厳しい審査をクリアする必要がある。

あまころ牡蠣



～卵をもつ前(10ヶ月)で出荷する～

産卵期は夏で、一回の産卵で旨味成分を使い果たす。
あまころ牡蠣は卵を持つ前に出荷するため
栄養やうまみが凝縮される

※一般的な牡蠣は2年程度かけて養殖する