

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第31号	登録年月日	平成29年5月26日（2017年5月26日）
申請番号	第63号	申請年月日	平成28年3月11日（2016年3月11日）
特定農林水産物等の区分	第十類 魚類 ぎんざけ		
特定農林水産物等の名称	みやぎサーモン、MIYAGI SALMON		
特定農林水産物等の生産地	宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市		
特定農林水産物等の特性	<p>「みやぎサーモン」は、宮城県産ギンザケを水揚げした後に、ギンザケ本来のおいしさを保つため鮮度保持処理を施した、高品質・高鮮度な魚である。（別紙1のとおり）</p> <p>その特性は、鮮度保持処理を行うことにより、身をおろすために包丁を入れると刃を掴むような感触、身にツヤと張りがあり、「生鮮で刺身で食べられるサケ」という鮮度にある。</p> <p>宮城県は「養殖ギンザケ」発祥の地であり、誕生以来、当地で試行錯誤を繰り返しながら養殖技術を確立してきた。生餌から高品質の魚粉や大豆、ミネラル類を含む人工配合飼料である EP 飼料を 100 % 用いて飼育する方法に切り替え、生餌由来の生臭みがなくなったことも大きな特徴である。</p> <p>また、活け締めによる鮮度保持処理の技術を向上させ、生食用養殖ギンザケの生産に取り組み、高品質で安定した生産量が確保できるようになり、宮城県の「養殖ギンザケ」は、水産加工、流通、販売を含めると地域の基幹産業となっている。</p> <p>「みやぎサーモン」は、関係者が一致協力して、飼料の改良、「安全・安心」な出荷体制の構築、テレビ放送や各種イベントによる魅力発信を通して、ブランド化を推進したとして、平成 27 年 2 月 16 日に行われた「食材王国みやぎ」推進パートナーシップ会議第 6 回大会で、「食材王国みやぎ」推進優良活動表彰のブランド化部門で大賞を受賞している。</p> <p>また、平成 28 年 2 月 25 日仙台市内のレストランで開催した、市内のホテルの料理人ら約 40 人が参加した、「みやぎサーモン」の試食会において、試食メニューを作ったレストラン料理長からも「生臭さがなく、どんな食材や調理法にも合わせやすい。輸入サーモンに比べ脂が少なく、ヘルシー志向の食材でもある」との好評をいただいている。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>「みやぎサーモン」の生産方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 養殖の方法</p> <p>①養殖場所：生産地の地先海面（網生け簀）</p> <p>②海面における養殖期間：概ね 11 月～翌年 7 月頃</p>		

③飼料：EP飼料（※）を使用

※ EP飼料

工場で配合飼料に栄養剤等を適宜混ぜた後、高圧下で乾燥した多孔質ペレットとして成型したもので、養殖場ではそのまま手を加えずに給餌できます。EPは水がしみこむまでは海面上で浮くため、一時的に食べ残されてもしばらくは浮かんでいて後からでも魚が食べられること等により、さらに漁場が汚染されにくくなるメリットもあります。

出典：「平成25年度水産白書」より一部抜粋（水産庁）

(2) 鮮度保持のための処理方法

鮮度保持処理として、キリ等を用いて魚の中樞神経を破壊、脱血を実施したうえで、概ね5℃以下に保った海水タンクに漬け込む。

(3) 最終製品としての形態

「みやぎサーモン」の最終製品としての形態は、鮮魚（ぎんざけ）である。

特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

ギンザケは、我が国の河川には溯上しないが、成長が早いことなどから養殖に適した魚種とされ、宮城県において、1970年代に初めて本格的な養殖が開始された。1996年頃からは、生餌から人工配合飼料に切り替えるとともに、活け締めによる鮮度保持処理の技術を向上させ、生食用養殖ギンザケの生産に取り組んできた。

宮城県の牡鹿半島北部の沿岸は、東日本では数少ないリアス式海岸であり、水深が深くかつ静穏度の高い魚類の養殖に適した湾が多く存在している。また、7月後半まで海水温が20℃以下と低いこと、さらに、県内や近隣に、蔵王山系等の豊富な融雪水を活用した種苗生産場が多く存在し、これらの種苗生産場から海面の養殖場まで稚魚を短時間で輸送することができることから、ギンザケ養殖に最適な環境となっている。

このような条件が重なることで、宮城県は、養殖ギンザケ国内生産量の90%以上を占める日本一の産地となっている。

「みやぎサーモン」の生産地には、石巻、女川、志津川魚市場や水産加工場が点在し、水揚げされた魚を、鮮度を保った状態で迅速に処理する機能を備え、旬を迎える3～7月には、水揚げ当日に生鮮で消費者まで届けることが可能となっていることも、宮城県沿岸で「みやぎサーモン」を生産、流通できる背景となっている。

特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

サケは、古くは縄文時代から利用してきたとされる我が国の食生活にとって欠かすことのできない魚種である。ギンザケは、天然ではオホーツク海や北部太平洋海域に生息する冷水性の魚類で、水温20℃以下の水質の良い海域でのみ生息が可能であり、もともと日本には生息していない魚種であったが、サケ科魚類の中でも比較的成長が早いことから養殖に適していると考えられ、宮城県志津川町漁業協同組合（現宮城県漁業協同組合志津川支所）の組合員が、1975年～1977年にかけて大手漁業会社の指導を受

けて海面養殖試験を行い成功させたことで、本格的なギンザケ養殖が開始された。翌年の1978年には約80トンのギンザケが生産され、10年後の1988年には宮城県の生産量は1万トンを超え、平成26年の国内の養殖ギンザケ生産量のうち、宮城県の生産量は94%を占めるに至っている（別紙2のとおり）。

このように、宮城県産ギンザケ養殖が急速に伸びた背景には、①養殖適性（成長が早い、耐病性がある、種苗の入手が容易）、②商品性（生鮮出荷が主体、生食が可能、紅色が鮮やか）、③市場性（北洋鮭鱒、輸入鮭鱒、秋サケの入荷のない端境期に出荷できる）、④生産・販売体制（漁業協同組合と企業が提携・協力し事業の推進拡大を行った）があったと考えられる。

また、宮城県においては、養殖ギンザケを生で食する食習慣があり、宮城県発行の「水産だより」（1991年8月、1993年1月）においても記載されているように、当時の生産団体である宮城県漁業協同組合連合会等が、県内及び首都圏向けにギンザケの需要拡大対策に取り組み、その中で生食用としての食べ方提案も行っていった。さらに、生食用養殖ギンザケの品質を向上させるため、生餌給餌から人工配合飼料に切り替わった1996年頃から、活け締め処理によるギンザケの生食出荷が本格的に始まった。

平成27年の宮城県の養殖ギンザケ生産量は1万3千トンで、そのうち約5分の1について鮮度保持処理を施した、「みやぎサーモン」として出荷している。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災によりギンザケ養殖の養殖施設や養殖物など全てが流失したが、幸い、山間部で生産していた種苗は被災を免れ、翌年の平成24年からほとんどの生産者が、国の支援を活用することで、生産を再開出来ている。

規則第6条第2項各号に掲げる事項

第13条第1項第4号ロ該当の有無：該当しない
 商標権者の氏名又は名称：－
 登録商標：－
 指定商品又は指定役務：－
 商標登録の登録番号：－
 商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：－
 専用使用権者の氏名又は名称：－
 商標権者等の承諾の年月日：－

登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名

みやぎ銀ざけ振興協議会
 宮城県石巻市開成1番27
 会長 小野秀悦

（注）登録事項の変更があった場合には、記録部の登録事項欄に、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。

水揚げ後の鮮度の目安とされる死後硬直※1の変化として、活け締め及び野締めしたギンザケの硬直指数※2の推移を下図に示した。活け締めしたギンザケの硬直指数は締めてから5.5時間後より上昇し、20時間後にはほぼ最大に達した後、低下した。野締めしたギンザケでは、締めてから1時間後には硬直を開始していた。

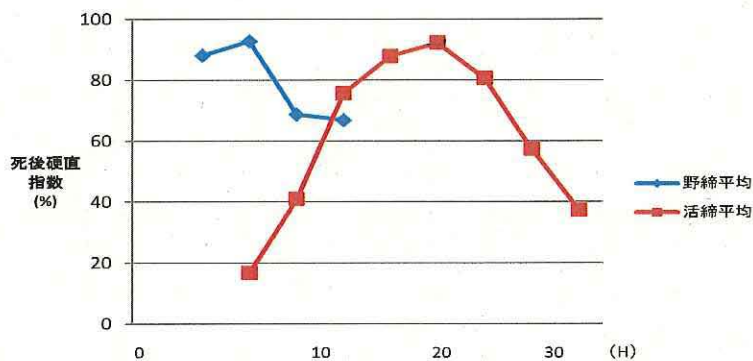


図 締め方毎の死後硬直指数の推移

(出典) 平成27年度宮城県水産試験研究成果要旨集

このことから、活け締めによる鮮度保持技術により鮮度保持効果が高く、「活き」の良い状態を長く保つことができることが分かる。

【語句説明】

- ※1 死後硬直: 筋肉が死後、透明度を失って次第に硬くなり、魚体そのものが硬直して行く現象である。死後、徐々に硬直が始まり完全硬直状態となる。死直後から完全硬直までを「活き」の状態と称し、市場では活魚とほぼ同等の価値がある。
- ※2 硬直指数: 硬直の状態を簡便に測定できる手法として利用されており、体長の1/2を測定板にのせ、はみ出した半分の魚体の垂れ下がりの程度を数値化したもの。魚体が完全に硬直し、測定板と水平の状態に達すると指数100となる。

2 大海区都道府県振興局別統計

(1) 養殖魚種別収獲量(種苗養殖を除く。)

「出典：農林水産統計 平成26年漁業・養殖業生産統計」

都道府県・ 大海区・振興局	計	魚							
		小計	ぎんざけ	ぶり類				まあじ	しまあじ
				計	ぶり	かんばち	その他の ぶり類		
全 国 (1)	987,639	237,964	12,802	134,608	94,419	36,328	3,861	836	3,186
北海道									
北 道 (2)	138,455	x	-	-	-	-	-	-	-
青 森 (3)	63,501	x	-	-	-	-	-	-	-
岩 手 (4)	32,042	-	-	-	-	-	-	-	-
宮 城 (5)	73,785	11,977	11,977	-	-	-	-	-	-
秋 田 (6)	150	x	-	-	-	-	-	-	-
山形									
福 島 (7)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
茨 城 (8)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
千 葉 (9)	x	-	-	-	-	-	-	-	-
東 京 (10)	9,805	183	x	x	x	-	-	-	x
神奈川									
新 潟 (11)	x	x	-	-	-	-	-	-	x
富 山 (12)	1,030	-	-	-	-	-	-	-	-
石 川 (13)	979	x	x	-	-	-	-	-	-
福 井 (14)	11	x	-	-	-	-	-	-	-
山 梨 (15)	1,977	-	-	-	-	-	-	-	-
静 岡 (16)	314	x	-	-	-	-	-	-	1
愛 知 (17)	3,070	1,409	-	157	157	-	-	391	46
京 都 (18)	14,906	x	-	-	-	-	-	-	-
大 阪 (19)	24,765	7,665	x	1,360	1,360	-	-	x	72
兵 庫 (20)	549	193	x	32	20	12	-	-	-
神 戸 (21)	588	x	-	x	x	-	-	-	-
中 国									
兵 庫 (22)	66,121	668	-	x	x	-	-	-	-
和 歌 山 (23)	2,644	2,525	-	51	x	x	x	x	41
鳥 取 (24)	790	x	x	x	x	-	x	-	-
島 根 (25)	456	x	-	-	-	-	-	-	-
山 陰 (26)	23,138	31	-	-	-	-	-	-	-
山 陽									
山 陽 (27)	120,050	x	-	219	219	-	-	x	-
徳 島 (28)	2,148	536	-	111	x	-	x	4	-
香 川 (29)	14,500	3,661	-	3,551	3,247	305	-	-	-
愛 媛 (30)	24,707	x	-	x	4,954	2,378	x	x	x
高 知 (31)	62,269	57,492	-	18,185	13,705	4,178	302	210	1,198
四 国									
高 知 (32)	17,959	17,884	-	x	7,870	3,226	x	-	560
香 川 (33)	41,166	x	-	-	-	-	-	x	-
愛 媛 (34)	64,518	x	-	945	936	x	x	17	x
徳 島 (35)	22,083	18,626	-	8,217	6,094	408	1,715	38	169
山 陰 (36)	51,220	18,036	-	7,104	6,299	806	-	88	571
山 陽									
山 陽 (37)	24,283	23,721	-	20,007	15,668	3,488	851	-	488
大 阪 (38)	11,663	x	-	10,816	8,636	2,174	7	69	6
神 戸 (39)	50,829	49,198	-	44,681	24,663	19,336	682	x	x
中 国 (40)	21,165	708	-	-	-	-	-	-	-
北 海 道									
道 庁 (41)	125,234	x	-	-	-	-	-	-	-
太 平 洋 北 区 (42)	x	x	11,977	-	-	-	-	-	-
太 平 洋 中 区 (43)	x	9,419	x	x	x	-	-	x	x
太 平 洋 南 区 (44)	112,434	x	-	60,388	x	x	1,378	x	x
日 本 海 北 区 (45)	13,221	x	-	-	-	-	-	-	-
日 本 海 中 区 (46)	64,523	36	x	-	-	-	-	-	-
日 本 海 西 区 (47)	x	1,160	670	x	x	12	x	-	1
日 東 海 区 (48)	250,270	x	-	61,059	x	x	2,425	153	746
日 東 海 区 (49)	x	14,846	-	11,560	8,848	x	x	10	22
宗 才 根 釧 十 日 胆 渡 留 石 後 檜									
宗 才 (50)	1,924	-	-	-	-	-	-	-	-
ホ ー ツ (51)	x	-	-	-	-	-	-	-	-
根 釧 (52)	x	-	-	-	-	-	-	-	-
十 日 胆 (53)	1,684	-	-	-	-	-	-	-	-
渡 留 (54)	x	-	-	-	-	-	-	-	-
石 後 (55)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
檜 (56)	17,431	x	-	-	-	-	-	-	-
青 森 (太 北) (62)	118	x	-	-	-	-	-	-	-
兵 庫 (日 西) (64)	x	-	-	-	-	-	-	-	-
和 歌 山 (太 南) (66)	2,516	2,490	-	x	x	x	x	x	x
山 口 (東 シ) (68)	736	x	-	111	x	-	x	4	-
徳 島 (太 南) (70)	47	x	-	x	-	x	-	-	-
愛 媛 (太 南) (72)	56,470	56,082	-	18,185	13,705	4,178	302	210	1,198
福 岡 (東 シ) (74)	39,720	x	-	-	-	-	-	x	-
大 分 (太 南) (76)	23,779	23,714	-	20,007	15,668	3,488	851	-	488
大 分 (瀬 戸) (77)	503	7	-	-	-	-	-	-	-

<特定農林水産物等の名称の記録部>

(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

番号	登録事項欄

<特定農林水産物等の生産地の記録部>

(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

番号	登録事項欄

<特定農林水産物等の特性の記録部>

(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

番号	登録事項欄

<特定農林水産物等の生産の方法の記録部>

(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

--	--

＜特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由の記録部＞
(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

<特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績の記録部>
(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

<規則第6条第2項各号に掲げる事項の記録部> (登録番号第31号)

番号

登録事項欄

番号	登録事項欄

<登録生産者団体の記録部>

(登録番号第 31 号)

番号

登録事項欄

番号	登録事項欄