

明 細 書

作成日 平成 28 年 3 月 11 日

更新日 令和 3 年 3 月 8 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒986-0032) ^{ミヤギケンイシノマキシカイセイ 1 バン 27} 宮城県石巻市開成 1 番 27

名称（フリガナ）：^{ギン}みやぎ銀ざけ^{シンコウキョウギカイ}振興 協 議 会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 平塚 正信

ウェブサイトのアドレス：<http://www.miyagi-ginzake.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 10 類 魚類

区分に属する農林水産物等：ぎんざけ

3 農林水産物等の名称

名称：みやぎサーモン、MIYAGI SALMON

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市

5 農林水産物等の特性

「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）

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。

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 E P 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。

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になっている。

「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。

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。

6 農林水産物等の生産の方法

「みやぎサーモン」の生産方法は、以下のとおりである。

(1) 養殖の方法

- ① 養殖場所：生産地の地先海面（網生け簀）
- ② 海面における養殖期間：概ね 11 月～翌年 7 月頃
- ③ 飼料：E P 飼料（※）を使用

※ E P 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。E P 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。

7 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があり、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。

8 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種で、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、宮城県の実産量は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。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

（1）法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☐ 該当する

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：

☒ 該当しない

（2）法第13条第2項該当の有無（（1）で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☐ 法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第2号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第 13 条第 2 項第 3 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

10 連絡先

