



2年かけて養殖漁場で育てられた後、水揚げされます。2002年からは、県内の海産物としては初めて、トレーサビリティシステムを導入。通常は真水が使用される加工処理においても、カキ本来の風味を損なわないようにと海水を使用するなど、生産者の責任と誇りのもと、滋味深いカキが育てられています。

広島県に次いで全国2位のマガキ生産量を誇る宮城県。南三陸町の生産量は9797ト(平成17年産)で、石巻市に次ぐ県内第2の養殖地です。複雑に入りくむリアス式海岸は、養殖に適した波穏やかな湾をつくり、湾に流れ込む河川からは、カキの好物である植物性プランクトンを育てる栄養塩が運ばれます。山・川・海と町民の営みが調和し、町全体がひとつの生態系として循環している南三陸町はまさに理想的な環境といえます。6月には、カキの稚貝を付着させた原盤(ホタテの貝殻)を長さ約10メートルのロープに挟み込む種付け・種はさみ作業が行われ、

【カキ】

ランドが「伊達のぎん」です。生餌も一切使わない上、卵から稚魚・成魚まで生産場所と生産者を明確にした徹底した品質管理のトレーサビリティシステムを導入しているため、安心・安全で、魚による味のばらつきがない品質の良さが評判を集めています。宮城県は全国屈指のギンザケの産地ですが、その主産地の一つが南三陸町です。



1976年、世界に先駆けて志津川湾で始められたギンザケ養殖。以来、町の一大産業として発展。全盛期には35億円の水揚げがあったほどですが、近年ではサケマスの輸入増加と全国的な供給過剰からギンザケ生産量は落ち込み、価格も低迷しています。こうした状況を打ち破るべく、県漁連の指導のもとに生産されている新ブ

【銀鮭】

の、志津川湾のタコは岩場や小石の海底を棲家としており吸盤が汚れていないため、味も格別と言われています。南三陸町にだけ伝わる、イシヤリ(形が石槍に似ていることから)という、サンマやハモなどの餌をつけた仕掛けを海に投げ入れ、船上で糸を巧みに操りながらマダコを誘う独特の伝統漁法があるほどです。今ではイシヤリにこだわる漁師は少なくなっていますが、その伝統は今もしっかり伝えられています。また、ミスダコも水揚げ量が多く、町の特産品の一つです。



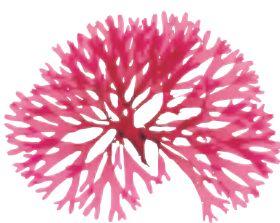
【マダコ】

志津川湾で捕れるマダコは、「西の明石、東の志津川」と呼ばれるほど全国に知られる人気ブランドで、旬の10月から3月にかけては東京・築地市場でも高値で取引されています。太平洋の荒波で育った志津川タコは身が引き締まり、アワビを食べて育っている上、一般的には砂地や泥地に生息するもの



南三陸 ブランド A to Z

南三陸の人と自然が織りなす
海の幸・山の幸リアスいいモノ語り



【海藻おしぼ】

南三陸の海で採れた海藻を使って作る「海藻おしぼ」。食材としては身近な海藻をじっくりと観察する楽しさと、押し葉として手作りする喜びがある、南三陸町自然環境活用センターの



人気のプログラム「海藻おしぼ」作りには、子どもから大人まで、全国から多くの方が参加しています。南三陸の海で育つ植物の生態や地球環境にとつての海藻の役割なども学べることから、学習素材としても注目を集めています。

Minamisanriku Town boasts a prominent catch (fish and shellfish) in Miyagi Prefecture. Especially, the octopus in Shizugawa Bay are popular and known as “Akashi octopus in the west or Shizugawa octopus in the east”. A traditional, unique tool “Ishari” is used to catch octopus in Minamisanriku. Other Minamisanriku produces to be proud of are silver salmon, oysters, sea squirts, abalone, sea urchins, wakame and mekabu (seaweed), and processed marine products.

宮城県は全国でも有数の霜降り牛肉の産地で、「仙台牛」ブランドとして高い評価を得ています。1994年度には南三陸町産の仙台牛が、全国肉用牛枝肉共助会で全国2位にあたる最優秀賞を受賞するなど、まさに仙台牛ブランドの評価と実績を牽引しています。近隣の小牛田市場から買い付けた子牛を20カ月かけて大切に丹精込めて飼育される中で、ブランド特選牛がつけられます。65年頃には町内に肥育牛を扱う農家が110軒あったものの、現在では20軒ほどに減少していますが、南三陸町は、良質な水と良質米の稲ワラが豊富であるという環境の良さを生かして、仙台牛の主産地として高い評価を得ています。

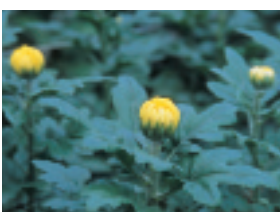


【仙台牛(南三陸町産)】



やさしい作業として、町のシルバー対策に活用されることが期待されます。

葉タバコや稲作からの転作事業として、農協(当時)の若手組合員を中心に、1981年から菊栽培を開始。当初は露地栽培を主体としていましたが、天候に左右されず安定生産と品質向上を図るため、ハウス栽培へ転換。その結果、県内でも有数の菊の産地となり、92年には生産額が一億円を超えました。また93年には輪菊のブランド「黄金郷」が、ドイツ・シュツットガルトで開催された国際園芸博覧会でグランプリを受賞。現在、JANA南三陸の47軒で年間約400万本、2億円の生産高を上げるほどに成長しています。品質の良さに加え、一年中手に入る電照菊として、仙台市場や東京・太田市場へ出荷され、全国的にも人気を博しています。また芽かきなどは高齢者にも



【輪菊】

数少ない日本原産の山菜であるフキ。歌津、入谷の両地区では夏は涼しく、冬は雪が少ない気候を活かし、20年ほど前から水フキ栽培が行われています。ハウス栽培のためアクが少なく、口当たりも軟らかいのが特徴で、4月上旬から5月いっぱい収穫が行われ、県内各地に出荷されます。10ヘクタールの栽培面積で生産量は6.6ト(平成17年産)、県内一の産地になっています。生産農家が協力し合い、農薬を使わずに手間をかけて育てられています。また2004年からは、少雪多照の南三陸の気候にあった作物「南三陸春告げやさい」のひとつとして、フキノトウのブランド化を推進しています。

