

【ホヤ】

ホヤ王国・宮城県の生産量は1万1406ト（平成17年産）で、全国生産量の7割を占めています。その主産地が南三陸町です。町内産の養殖ホヤは、太平洋の荒波を受けて身が締まり、歯ごたえがある上、水質の良い海で育つため殻も身も大きく、色が鮮やかなのが特徴。3ト前後の下げ縄1本に15〜17個のカキ殻を挟み、その殻1個に20〜30のホヤの種を付着させる種付け作業から3〜4年。ホヤは時間をかけて育てられた後に収穫されます。近年は国内市場だけではなく、韓国にも出荷されています。



【アワビ】

高級食材として人気の高いアワビ。全国3位の漁獲量を上っている宮城県産の約4分の1は、南三陸町産です。南三陸の海で獲れるアワビは、最も美味といわれるエゾアワビで生食に向いているため、重要な磯資源として禁漁期間や漁獲時の大きさの制限があります。また人工的に増殖をしながら漁をする「資源管理型の育てる漁業」が行われています。（財）宮城県水産公社で生産された人工稚貝を3センチ以上に中間育成した後には放流され、コンブやワカメなどの海藻類を食べて成長。4年ほど経って9センチ以上になってから漁獲しています。とりわけ複雑な岩礁地帯で育つ歌津崎周辺のアワビは身が大きく、昭和天皇にも献上された名産品として知られています。



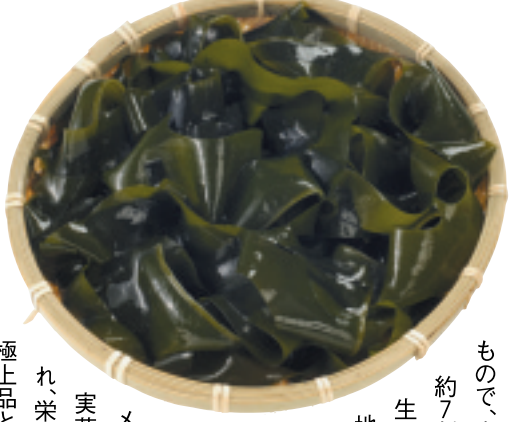
【ウニ】

南三陸町産ウニ（キタムラサキウニ）は、志津川湾や伊里前湾の良質なワカメやコンブなどの海藻類を餌としているため、その味わいは一級品です。ウニもアワビ同様に、成長の助けを行って漁業資源を増やす「栽培漁業」によって、稚ウニを人工的に生産し、放流しています。ウニ漁は、水深10〜20メートル以浅の岩礁地帯で、船から箱メガネで海底をのぞき、二本爪のウニカギを用いて行われます。採ったウニは陸に揚げると、加工せずに生のまま出荷されます。



【ワカメ・メカブ】

市場に出回るワカメのほとんどは養殖もので、岩手県と宮城県の両県で全国の約7割を生産しています。全国2位の生産を上げている宮城県一の生産地は南三陸町で、年間生産量は7338ト（平成17年産）を誇ります。海岸が深く切り立ち、潮の流れが良く、良質なワカメを養殖する条件に恵まれていることから、高い評価を得ています。またワカメの茎の両縁にできるひだ状の成実葉・メカブの生産地としても知られ、栄養価が高く、粘りの良さが特徴の極上品として県内外に出荷しています。



【水産加工品】

新鮮な魚介類だけでなく、水産加工品の数々も町の誇るべきブランドです。昔ながらの手作り技法で焼き上げた「笹かまぼこ」や「創作蒲鉾」、南三陸で水揚げされた天然ムラサキウニを一粒一粒丹念に剥き、直火焼きでじっくり焼き上げた「焼きウニ」、地元で獲れた素材の旨さを生かした「ほやの塩辛」「さけみそ漬」など、その種類もさまざま。新商品の開発も盛んに行われています。



【南三陸米】

2004年秋に本格販売された地元ブランド米「南三陸米ひとめぼれ」。気仙沼・本吉地方で生産された「ひとめぼれ」の一等米のみを原料とし、「おいしい米を地元の人に」と、地産地消を目指してJANA南三陸管内70店で販売されています。山地が海岸まで迫り、平地が少ないという地理的ハンディと経営規模が小さい分、きめの細かい栽培管理と生産者の愛情のもと、徹底した品質管理が行われ、町内生産量360ト（平成17年産）を誇るまでになっています。減農薬米の生産を目指すことから、05年産米から、水稲の種もみを湯で消毒する「温湯殺菌」を本格的に実施し、南三陸米のブランド価値は更に高まっています。



【またたび茶】

入谷地区などの山間部で見ることができ、つる性の植物・またたび。町内で収穫されたまたたびのみを原料とし、緑茶の約10倍ものビタミンCやカルシウムなどを含む健康茶として親しまれています。町内各施設をはじめ県内で販売。年末には、南三陸町のふるさとバックとして、ワカメなどの海産物との詰合せで県外にも販売しています。



【いちじくワイン】

不老長寿の果実といわれるほど、薬効と栄養価が高いいちじく。1993年からJANA南三陸が販売を開始したいちじくワインは、町内の歌津上沢地区で収穫されたいちじくを原料とした地場産品です。魚竜館直売所など町内を中心に販売され、珍しいワインとして観光者の注目を集めています。



【椎茸】

昼夜の寒暖の差が大きい南三陸町の気候が、肉厚で身の締まった良質な椎茸を育て上げます。小森・大船地区が主産地で、生椎茸と乾椎茸を年間約5.5ト（平成17年産）生産しています。入谷にある「校舎の宿さんさん館」では、原木に椎茸を植菌する体験学習も行われ、人気を集めています。



Minamisanriku's Ringiku (a kind of chrysanthemum) is popular in Japan because they are good quality and are shipped all year round. Minamisanriku Town is widely known as a main producing area of "Sendai beef" (Sendai is the seat of the Miyagi's prefectural government), which is one of Japan's famous marbled beefs. Other specialties are juicy Japanese butterbur (Mizu-fuki), local brand rice "Minamisanriku-mai Hitomebore", silvervine (matatabi) tea, and fig wine.