



食材王国みやぎ通信 2021年7月号

Miyagi-Kirinプロジェクト(通称 M・Kプロジェクト※)が
おすすめする7月の食材は
「カツオ」と「乾しいたけ」です！
宮城県産食材を使って地産地消を推進しましょう！




● 毎月第1金・土・日曜日は、「食材王国みやぎ地産地消の日」です。

特集：宮城県で広がるサステナブル漁業

近年目にするが増えた「サステナブル」という言葉は、「持続可能」を意味します。
今号では、漁業におけるサステナブルな取組をご紹介します。

【MSC認証 について】

魚や貝などの水産資源は、自然に繁殖し成長するのが特徴です。
この繁殖と成長のスピードを考慮せずに獲りすぎると、水産資源は減ってしまいます。
また、魚を獲る際に他の生物や環境への影響を考慮しなければ、海の生態系のバランスが崩れてしまいます。 【さーもん】

MSC認証とは、持続可能な漁業の普及を目的に、
海洋管理協議会(Marin Stewardship Council)という国際非営利団体が
水産資源と環境に配慮し適切な管理を行っている
漁業に与える「海のエコラベル」です。



SDGs(持続可能な開発目標)の実現に寄与することから、マクドナルド社やイオンなど世界中の食産業関連企業の間で、
MSC認証付き商品の販売の動きが広がっています。

MSC認証が付いた製品を流通・製造・販売するためには、流通・加工・小売業者は、認証水産物と非認証水産物を
区別して管理していることを証する「CoC認証」を取得する必要があります。

- MSC漁業認証 取得漁業数(令和3年5月31日現在) = 世界: 441件 / 日本国内: 10件(うち、宮城県:2件)
- CoC認証 取得事業者数(令和3年5月31日現在) = 世界: 5,435件 / 日本国内: 302件

MSC「海のエコラベル」は、その商品に使われている水産物が、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、
持続可能な漁業で獲られたことを示しており、消費者は、「持続可能な水産物」を選択することができる仕組みです。

【MSC認証を取得した県内の漁業】

日本国内のMSC認証取得漁業10件のうち、2件が宮城県の企業です。この2社の社長のインタビューをご紹介します。

株式会社明豊 代表取締役社長 松永 賢治さん

【明豊漁業株式会社(塩竈市): カツオ・ピンナガー一本釣り漁業】 2016年認証取得

塩釜漁港を拠点に、一本釣り漁業でカツオ、マグロの漁獲を行っています。水産加工会社として設立した会社ですが、東日本大震災により原料入手難となったことを機に漁業に参入し、水産資源を次の世代へ受け継ぐという強い思いからMSC認証を取得しました。

持続可能な漁業の推進のため、持続可能な漁獲量の遵守や、幼魚・他生物の混獲回避に取り組んでいます。
CoC認証も取得しており、看板商品「鯉のたたき」は、炙り工程に使う稲わらも宮城県産とするなど、地元宮城・塩竈産へのこだわりと品質が高く評価されています。

——MSC認証取得のきっかけは？

松永社長：もともと、衰退していく日本の水産業を目の当たりにし、乱獲をやめ、漁業資源を後世に残さねば・・・という思いがありました。MSC認証の取得は、あるとき東京のMSC日本事務所を訪れたことがきっかけで、偶然の出会いでもあります。

——具体的にはどのような取組を？

松永社長：小さい魚を漁獲しないよう、日頃から乗組員と意識の共有を図っています。また、買う側(水産加工業者)の立場として、小さい魚は買わず、他の漁業者の意識も変えていきたいと思っています。



明豊漁業(株)一本釣り漁業によるカツオの漁獲



松永社長(左)と昨年入社した期待の新人高橋さん

——課題と感ずることは？

松永社長：日本では欧米に比べMSCの認知度は低く、需要も少ないのが現状です。認証を取得する漁業を増やし切磋琢磨しながら、盛り上げていく必要があると思います。



(株)明豊 薫焼き鰹たたき

——今後の展望は？

松永社長：商品が選ばれ、人材が集まる企業となるには、SDGsの取組は必須となります。今後は、日本国内だけではなく世界に通用する商品づくり、流通ルートの開発にも取り組むつもりです。水産資源を次の世代に受け継ぎ、持続可能な漁業、持続可能な企業を実現したいと思っています。



【ツナ次郎】

株式会社臼福本店 代表取締役社長 臼井 壯太郎さん

【株式会社臼福本店(気仙沼市):大西洋クロマグロ・遠洋マグロはえ縄漁業】 2020年認証取得

明治15年創業の老舗漁業会社で、現在の臼井壯太郎社長で5代目。気仙沼を拠点に大西洋で遠洋マグロはえ縄漁業の操業を行う他、水産加工販売も手がけています。

衰退する日本の漁業を何とかしなければという強い危機感から、数々の困難を乗り越え2020年にMSC認証を取得、クロマグロでは世界初の認証取得となりました。

漁獲したすべてのクロマグロに通し番号入りの電子タグを取り付け、定められた漁獲量の遵守を証明するとともにトレーサビリティを確保し、IUU漁業(違法、無報告、無規制漁業)との差別化を実現しています。

食育活動にも精力的に取り組む、社長は「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」代表として、県内外の小学校で出前授業や修学旅行生の受け入れを行っています。

——認証取得を目指すこととなったのはどのような動機から？

臼井社長：一つは、違法な操業での漁獲や乱獲された魚との差別化を図りたいと思ったこと。二つ目は、現在の日本の漁業の衰退を何とかするため、漁業者として発言力を高めるためには自らが率先して資源管理に取り組まなければならないと感じたこと。三つ目は、日本の漁業を持続可能で世界と戦える産業にもう一度立て直し、次の世代に引き継いでいかなければならない、と思ったことです。



——多くの困難を乗り越え認証取得を成し遂げた強い意志の源泉は？

臼井社長：やはり東日本大震災の影響は大きい。被災し、食の大切さ、人とのつながりの大切さを痛感しました。震災後、成長産業であるノルウェーの漁業を視察したとき、日本との差に愕然としました。もう一度、漁業を漁師が誇りをもって働ける仕事にし、次世代へつないでいかなければならない、それにはまず自分が動かなければ、と強く思っています。

——今後の目標は？

臼井社長：日本の漁業を成長産業化し、次世代へ引き継ぐことが最大の目標です。



気仙沼港停泊中の第七昭福丸上で



臼井社長と2019年建造の第一昭福丸。
「漁師が誇りをもって働けるように」という社長の思いを具現化し、世界的デザイナーによる斬新なデザインとアロマディフューザーを設置した船室で話題となりました。



漁獲したクロマグロに取り付ける電子タグ

以上、「MSC認証」について、理解を深めていただけましたか？
お店で「MSCラベル」が付いた水産物を優先的に選択して、MSC認証を取得した持続可能な取り組みをしている漁業者さんたちを、ぜひ応援していきましょう。
そうすることで、海の未来を守り、日本の、そして宮城県の魚文化を守ることにつながるのです。



【サメ吉】

今月のレシピは、MSC認証取得のうち、「かつお」を使ったレシピをご紹介します！

かつおと焼きねぎのペペロンチーノ

出典：「キリンレシピノート」
料理家 村松りん ~RIN'S KITCHEN~

材料(2人分)

- ◆かつお刺身：150g
- ◆パスタ：200g
- ◆長ねぎ：2本
- ◆にんにく：2片
- ◆赤とうがらし(乾燥)：2本
- ◆パセリ：3本
- ◆塩・こしょう：各少々
- ◆オリーブオイル：大さじ7

作り方.....

- 【1】かつおはひと口サイズの薄切りにし、塩・こしょうをまぶしてから小麦粉を薄くつける。フライパンにオリーブオイル大さじ2を熱し、こんがりとし、色づくまで焼いて取り出しておく。
- 【2】長ねぎは4~5cmの長さに切り、焼き網かグリルでこんがり焼く。
- 【3】にんにく、パセリはみじん切り、赤とうがらしは小口切りにして種を取る。
- 【4】パスタはたっぷりの塩(分量外)を加えたたっぷりの湯でパッケージの表示どおりにゆでる。
- 【5】フライパンにオリーブオイル大さじ5、にんにく、赤とうがらしを入れて火にかけ、にんにくが色づいてきたら一旦火を止める。
- 【6】【5】に、パスタ、かつお、長ねぎ、パセリ、パスタのゆで汁適量(目安：大さじ2~3)を加え、強火でさっと混ぜ合わせて火を止める。



【乾しいたけ】

- 乾しいたけは、天然に近い栽培方法である原木栽培によって、旬の春と秋に自然発生したしいたけを収穫して乾燥することで、古くから保存食として食べられてきました。
- 国産の乾しいたけの多くは、このように原木栽培で育てたしいたけを熱風で乾燥したのですが、近年は菌床で栽培したしいたけの乾燥品も増えてきています。



【宮城県の乾しいたけの生産】 (令和2年 特用林産基礎資料)

- 令和2年度の生産量は、7.1トンです。
- うち、原木栽培は4.5トン、菌床栽培は2.6トンです。
- 主な産地:【原木栽培】仙台市、登米市、南三陸町
【菌床栽培】栗原市、南三陸町、大崎市

【乾しいたけのおいしい食べ方】

- 煮物や汁物に使うと、独特の香りや旨味が楽しめます。
- 乾しいたけを使うときは、浸るくらいの冷水で、ゆっくり戻すのが基本です。
- 戻し時間の目安は、**肉厚なものは10時間以上、薄いものは5時間以上**が目安ですが、傘の厚みによって時間を調整します。
- 乾しいたけのうま味の主成分は、「グアニル酸」という物質です。乾しいたけは、水戻しの過程で多くのグアニル酸を生成します。
- 湿気は大敵ですので、密封容器に入れて冷暗室で保存するのが最適です。

【しいたけの効用】

骨の発育促進作用、コレステロールや血圧の降下作用、血液サラサラ作用、抗酸化作用等 多くの効用が確認されています。

【7月7日は「乾しいたけの日」】

原木栽培の乾しいたけの旬は、6月から7月頃です。
七夕の『☆(星)』と乾しいたけの『乾し』に、たくさんの願いをこめて、日本産・原木乾しいたけをすすめる会が制定し、全国各地で乾しいたけの需要拡大の取組みを行っています！

鶏手羽と乾しいたけのうま煮

レシピ提供: 味の素株式会社



材料(2人分)

- ◆ 鶏手羽先: 6本 ◆ 乾しいたけ: 6個 ◆ しょうが: 1かけ
- ◆ 「AJINOMOTO サラダ油」: 大さじ1 ◆ 小ねぎの小口切り: 1本分
- <A>
- ◇ 水: 2カップ ◇ 「Cook Do」オイスターソース: 大さじ2
- ◇ 酒: 大さじ2 ◇ 砂糖: 小さじ1

作り方

- 【1】鶏手羽は、骨と身の間包丁で切り込みを入れる。乾しいたけは水で戻し、軸を除き、食べやすい大きさに切る。しょうがは薄切りにする。
- 【2】鍋に油を熱し、【1】の鶏肉をこんがり焼き、<A>、【1】の乾しいたけ・しょうがを入れて、照りが出るまで15分ほど煮る。
- 【3】器に盛り、小ねぎを添える。

※ M・Kプロジェクトとは...

平成18年キリン一番搾り生ビールのテレビCMで「宮城の牡蠣」篇を放映することを契機に、宮城県とキリンビール株式会社との間で、お互いの有する得意分野を活用しながら県産食材のPRを行い、地産地消や販路拡大の推進に連携して取り組むことを目的に立ち上げたプロジェクトです。