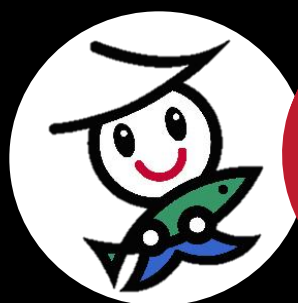


中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

宮城県石巻市
が応援するふるさと名物



わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



いしのまき うおいちば

石巻魚市場発！新鮮な魚介類の加工品群





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

平成29年2月28日

応援宣言



石巻市観光PRキャラクター「いしびよんず」



宮城県石巻市



石巻市はこんなまち

石巻市は、北上川の河口に位置し、宮城県北東部地域を代表する風光明媚な都市です。伊達藩の統治下には、水運交通の拠点に位置する「奥州最大の米の集積港」として、全国的に知られた交易都市でした。

金華山沖漁場を背景に、古くから漁業の町として栄え、昭和39年に新産業都市の指定を受けてからは、石巻工業港が開港するなど、工業都市としても発展を遂げてきました。



世界三大漁場のひとつ 金華山沖漁場

金華山沖漁場は、ノルウェー沖、カナダ・ニューファンドランド島沖に並ぶ世界三大漁場として挙げられ、四季を通じて非常に豊富な種類の魚介類が水揚げされます。これは黒潮と親潮が交わる潮目であることに加え、三陸沿岸に連なるリアス式海岸や多くの島々の点在が魚の絶好の住処となるためです。さらに山地が海の間近まで迫るため、森のミネラルをたっぷり含んだ山水が絶えず海へ流れ込み「美味しい海の幸」が育ちます。

石巻魚市場とは

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により
当時東洋一といわれていた水揚げ棟が完全に崩壊しました。
そこで、新時代に相応しい高度衛生管理型の産地卸売市場の
モデルとして水産庁の強力なリーダーシップのもと建設が推進され
平成27年9月1日に新しい「石巻魚市場」が完成しました。



新しい魚市場は、水産庁の定める
衛生管理基準のレベル3に対応した
高度衛生管理型の施設となっており
全長は従来の1.4倍の規模となる
876mにおよびます。

ふるさと名物の内容

ふるさと名物

石巻魚市場発の新鮮な魚介類の加工品群

石巻魚市場では、年間を通して200種類以上の魚が水揚げされます。高度衛生管理型施設の導入により、国内のみならず、海外への輸出も視野に入れた国内最大級の「地方卸売市場」として、安全で安心な魚を提供することができるのです。

こうしたことから、石巻市では水産加工業が主要な産業のひとつとなっており、豊かな地域資源の特徴を活かした様々な商品開発を行っており、地域の特産品として販路拡大に努めています。



蒸しほや



干し貝柱



さんまの缶詰



かまぼこ



味付きさばフィレ

主な地域資源

アカガイ	あなご	あわび	イサダ	かき	かつお	ぎんざけ	鯨
こうなご	さけ	さば	さんま	のり	ホタテ	べっこうしじみ	
マダラ	ほや	わかめ	たらこ	寿司	かまぼこ	笹かまぼこ	



石巻市の取組み

6次産業化の推進

石巻市では**6次産業化・地産地消推進センター**を設置し、地域資源を活用した新商品の開発や販路拡大、ブランド力の向上のため6次産業化に取り組む人材の育成や事業化支援、経営の支援等を行っています。農林漁業者等のニーズに応じて、加工や販路開拓、衛生管理、経営改善、異業種との連携など多様な分野について、民間の専門家を支援員として派遣し、6次産業化の取り組みへのアドバイスや事業計画策定支援などを行っています。

1

石巻の事業者に対する 6次産業化のサポート

- 商品開発
- ブランディング
- 商品のパッケージデザイン

2

次世代の産業を担う 人材育成&情報発信

- セミナーの企画・開催
- 補助金の情報配信
- ネットワーク作り

3

販路開拓 & プロモーション支援

- イベントへの出店
- 海外への進出



石巻市6次産業化・
地産地消推進センター



また、本市独自の助成制度として、**石巻市6次産業化・地産地消推進助成金制度**があります。農林漁業者と地域の様々な事業者との連携を強化し、地域資源の高付加価値化を目的としており、1次・2次・3次産業者がネットワークを形成して取り組むプロジェクトや施設整備事業に対して支援を行います。

石巻市の取組み

「食を活かした元気な石巻」都市宣言による地産地消の推進

平成21年12月4日制定の「食を生かした元気な石巻」都市宣言（下記7つの約束を実行する宣言）に基づき、「第2期石巻市食育推進計画」を通じて、特に食文化の継承と地産地消の取組みを推進しています。



- 1 規則正しくバランスのとれた食生活を実践します。
- 2 「いただきます」「ごちそうさま」と、食に感謝します。
- 3 郷土の誇りである伝統的な食文化を大切にします。
- 4 地元の「食」の素晴らしさを知り、地場産物の活用を進めます。
- 5 地域の豊かな食材を育む森里海の自然を守り、次世代に伝えます。
- 6 「食」の安全・安心に関する知識を高めます。
- 7 「食」の多様性を尊重し、異なる文化の理解を深めます。

WEBマガジン「ぼにぴん」を通じた情報発信

WEBマガジン「ぼにぴん」は、
石巻の美味しいもの、かわいいコト、おもしろい日々を楽しむをテーマに
石巻の食材を使ったユニークなレシピや石巻で活躍する人の情報などを紹介しています。
多彩な地域の資源や魅力を伝えるため、全国に発信していきます。



<http://bonipin.com>



市長からのメッセージ



石巻市長 亀山 紘

東日本大震災から、まもなく6年となります。
これまで、全国の皆様から数多くの温かい御支援を賜り、
心より感謝申し上げます。

石巻市では、震災後、消費者の皆様から寄せられる
「食に対する不安」を払拭するため、さまざまな取り組みを
おこなっております。そのひとつが、新しい石巻魚市場の
高度衛生管理型施設です。汚染源を「持ち込まない・つけない・
増やさない」という考えに基づき、みなさまの食卓に
「安心・安全・おいしい」をお届けします。

今後も、市民、事業者、関係団体及び行政が一体となり、
豊富な地域資源を活用した「ふるさと名物」の取り組みを推進し
活力あふれるまちづくりに努めてまいります。

ぜひ、一度石巻にお越しいただき、復興の歩みを肌で感じながら、
魚の本場・石巻の「食」を味わってください。これまでの
御支援に対するせめてもの恩返しになればと思っております。