



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

9月のおすすめ食材は「サンマ」と「カツオ」です！！



「サンマ」は秋の味覚を代表する魚で、日本人には欠かせない食材です。気仙沼ではサンマ祭りやサンマフェスなどのイベントも開催されます。秋の脂の乗ったサンマは脳細胞の活性化を促すDHAや血中コレステロール値の上昇を抑えるEPAなどの不飽和脂肪酸が豊富です。

また、今シーズン水揚げが遅れていた「カツオ」は、現在盛んに水揚げされています！この時期に獲れる「カツオ」は三陸沖で餌をたくさん食べているため、脂の乗りが抜群です。

「サンマ」

待ち遠しい！秋の味覚サンマ

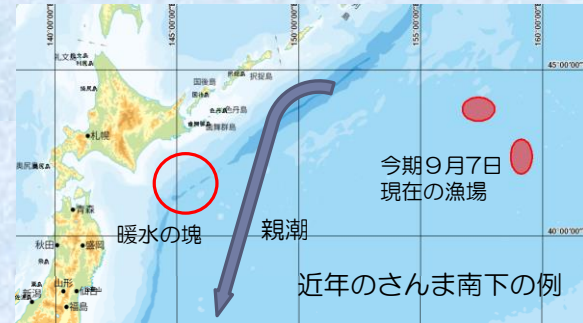
サンマは、北太平洋に広く分布する魚です。冬に太平洋南部の水域で生まれ、夏には餌をたくさん食べるために日本のはるか沖合を通過してアリューシャン列島の南側の水域へ北上します。秋になると日本近海まで来遊し、日本の沿岸に張り出した親潮に乗って北海道南東部沖から三陸沖～房総沖へと南下していきます。

平成27～30年は、北海道南東部の沿岸寄りに暖かい海水の塊があり、親潮がその外側に張り出されました。そのため、親潮に乗ったサンマの群れは日本のはるか沖合を南下し、外国の船より小さな日本の漁船がサンマを漁獲しにくくなりました。

さらに、沖合の公海では、外国の大型船によってサンマが大量に漁獲されており、サンマ資源の減少が懸念されています。



気仙沼に水揚げされたサンマ



海洋状況表示システム (<https://www.msil.go.jp/>) を加工して作成

令和元年のサンマ予測

令和元年のサンマ漁も不漁が予測されています。8月の漁獲量は前年の1割ほどで、漁の出足は過去50年で最低水準です。

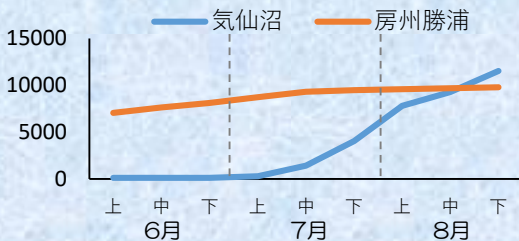
9月10日時点、北海道沖約700海里（約1300km）に漁場が形成され、少しずつ北海道花咲港への水揚げが増えてきました。今年の気仙沼への水揚げは8月27日に始まりました。この日、1隻7.6tの水揚げがありましたが、その後は水揚げがありません。三陸沖に漁場が形成されるまで、まだ時間がかかりそうです。

「カツオ」

水揚げ23年連続日本一に向けて

令和元年7月末時点の気仙沼へのカツオ水揚げ量は前年の半分以上で、連続水揚げ日本一が途切れてしまうのではないかと心配されました。しかし、三陸沖に漁場が形成され、水揚げが活発になると、8月末時点で房州勝浦を上回りました。

9月に入ってから、脂の乗ったカツオがたくさん水揚げされています。



令和元年度生鮮カツオ水揚げ数量累計 (t)



気仙沼魚市場への水揚げ風景

戻り鯉

初夏に三陸沖を通り北上してきたカツオが「初鯉」と呼ばれるのに対し、たくさん餌を食べて秋に南下していくカツオを「戻り鯉」といいます。「戻り鯉」は三陸沖の豊かな漁場で餌を食べているので、丸々と太っています。脂の乗りが抜群で、「トロカツオ」とも呼ばれています。



カツオのたたき