

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」です！

サンマの基礎情報

サンマはダツ目サンマ科に属する魚類で、ダツ、サヨリ、トビウオなどが同じ目に含まれ、餌を求めながら太平洋を回遊する魚です。

黒潮の流れる海域で生まれたサンマは成長とともに北上し、初夏になるとプランクトンが増加する親潮海域へと移動します。そこで餌をたくさん食べて脂肪を蓄え、秋になると親潮の動きに沿って三陸沖から常磐沖へと南下します。

“秋刀魚”の名が示すとおり、サンマは銀色の魚体を持ち、秋に旬を迎えます。大型で脂の良のった個体は下顎が黄色く色づき、身体が丸みを帯びます。スーパーや鮮魚店等で見かけた際には黄色い下顎に注目してみてもいいかもしれません。

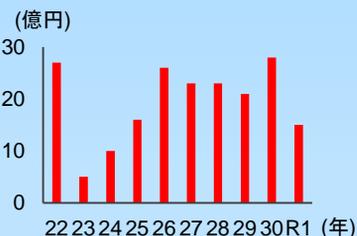


黄色くなったサンマの下顎

サンマと気仙沼

気仙沼はサンマの水揚げ量が全国3位(令和元年)を誇っており、宮城県全体では全国で第2位となっています。

気仙沼市魚市場におけるサンマの直近10年の平均水揚金額は19億円で、これは魚市場の水揚金額のおよそ11%を占めており、気仙沼の大事な産業となっています。地元ではサンマ漁船が漁の解禁に合わせて一斉に出港する際には、航海の安全と大漁を祈願する“出船送り”が盛大に行われています。



気仙沼市魚市場のサンマ水揚金額の推移



出船送りの様子

サンマ漁業と漁船

日本におけるサンマ漁業はおよそ300年前に始まったとされています。かつての主流漁法は旋網や流し網でしたが、現在の主流は棒受け網漁業となっています。

棒受け網漁業はサンマの光に集まってくる習性を利用した漁法で、船の灯りにサンマが寄ってきたところを捕らえるという漁法です。

サンマ漁船には大量の集魚灯が装備されており、以前は集魚灯に白熱灯を使用していましたが、近年はLED化による省エネの取り組みが進められています。



艤装されたサンマ漁船

管内のサンマ加工品

塩焼きや刺身も絶品ですが、管内では数多くのサンマ加工品も製造されています。天皇杯受賞品をはじめ、製法や味に自慢のある商品が数多く販売されています。

近年の不漁の中、生産者も加工業者も頑張っており、買って、食べて、応援よろしくお願いします。



あぶりさんま



さんまくん