

# 魚の“旬”をお知らせします！ 魚市場水揚げ通信

## 女川魚市場 編

### 2月号



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部  
「みやぎ水産の日」PR広報紙 vol.30(1) (平成30年2月28日発行)



女川魚市場中央荷捌き施設

## 今月の水揚げ状況

立春を過ぎ、暦の上では春を迎えたとはいえ、まだまだ寒さ厳しいこの時期。金華山や江島周辺の大型定置網を主体に、底びき網の他、刺網などの沿岸小漁の漁船が水揚げしています。

取材当日は、定置網ではマダラやヤリイカ、底びき網や沿岸小漁ではヒラメやアンコウなどが水揚げされ、手際よく選別・計量され次々とせり落とされていました。

また、魚市場周辺では、まもなく操業開始となるイサダやコウナゴなどの春漁の準備を行っている漁船も多く見られました。



イサダ出漁準備中の漁船

## 底びき網

取材当日は、水揚げ量は少ないながらも、ヒラメ、マアナゴ、ミズダコなどが水揚げされていました。

アンコウなど冬の魚もまだまだ顔を覗かせておりました。



ヒラメ



マアナゴ



アンコウ



ミズダコ



入札の様子

# 定置網

金華山周辺の定置網2ヶ統の水揚げがあり、マダラ、ヤリイカ、イワシを中心に、ウマヅラハギ、ニシン、アンコウ、カナガシラなどが水揚げされていました。



マダラ



ヤリイカ



ウマヅラハギ (通称:ギハギ)



ニシン



イワシ

## おきあみ (通称:イサダ) 船びき網

女川魚市場岸壁にてイサダ漁の準備をしていた、第六十一清水丸船主の阿部忠行さんにも突撃取材しました！



(阿部さんからのコメント)

イサダの魚探反応は少ないと聞いている。漁が始まれば東沖に船を出して、水温が変わる境まで探索する。

県漁業調査指導船「みやしお」によるイサダ反応の調査結果も参考としたい。

今年は豊漁となるよう期待している。とのことでした。

## ? 洗っているのは...なに?



魚を選別中、魚市場職員の方がホースで水を掛けながら、何かをせっせと洗っています。回りに、なにやら小魚が飛び散っているようですが...

その正体はというと...



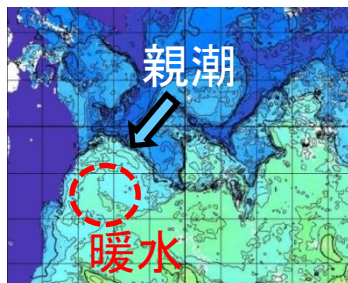
なんとアンコウでした！

網と一緒に入ったイワシなどの小魚を、飲み込んでしまうため、お腹の中からそれをはき出させる作業だったのです。計量前のダイエットだったのですね(笑)

## 編集後記

冬漁から春漁に移行するこの時期、取材当日は晴天に恵まれましたが、それでもかなり寒く、水揚げされた魚を見ても、春の訪れを感じるのは、もうちょっと先かなと感じました。来月に期待！(R.I)

イサダは2月22日に漁が解禁されましたが、親潮第1分枝(濃い青)の南下が北上暖水により阻まれ、県沿岸水温は9℃前後で推移しています。イサダ漁の適水温は7~8℃といわれていますので、早く冷水が南下し、魚市場が活気付いて欲しいものです。(K.O)



みやぎ水産NAVIホームページより  
(衛星画像はJAFICより提供)

[お問合せ先]

宮城県東部地方振興事務所  
水産漁港部

TEL:0225-95-7914, 1473