

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.43(1) (平成31年2月26日発行)

今月の水揚げ状況

取材日は今季一番の寒さで、市場内も薄氷ができていました。暦の上では立春を迎えたとはいえ、春はまだ遠そうです。

当日は、定置網の他、底びき網・刺網など沿岸で漁を行う漁船の水揚げがありました。定置網では、年末から続いていたマイワシの大漁は落ち着いてきたようです。底びき網ではマダラ、マサバを中心に水揚げがありました。

2月は荒天による時化で休漁になることが多いそうです。安全第一での操業をお願いいたします。



女川港の日の出 (2月8日)

底びき網

取材日はマダラ1.2ト、マサバ1.3トの他、①スケトウダラ、②ヒラメ、③エゾアイナメ(どんこ)、④アカガレイなどの水揚げがありました。

サクラマスは、ヤマメが海に下り(降海型)大きく成長したものです。魚体は約60cmになります。(ヤマメは約30cmです)



①スケトウダラ



②ヒラメ



③エゾイソアイナメ (どんこ)



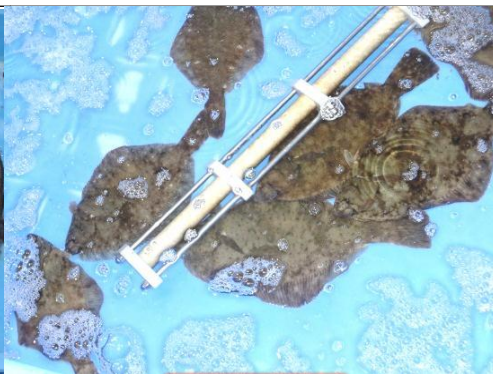
④アカガレイ



サクラマス



キアンコウ



マコガレイ



スズキ

定置網

取材日は①マイワシ76.8ト、②ヤリイカ0.6トの他、③マサバ、④マアジなどの水揚げがありました。

マイワシは煮干し用として買い付けされていました。



①マイワシ



②ヤリイカ



③マサバ



④マアジ



イシガレイ



船倉から水揚げされるマイワシ



魚種別に仕分けされます



スカイタンクの計量 (イワシ約1.3ト)

今月の注目魚種

ワカメ・メカブ

(2月みやぎ水産の日テーマ食材)

ワカメは、みやぎのさかな10選+2にも選ばれており、昔から県民の皆様親しまれています。宮城県では、昭和31年に種苗の量産化に成功したのと同時に女川町 小乗浜で垂下式による養殖が始まりました。現在では、県中北部の沿岸部が主要な養殖漁場となっており、気仙沼、志津川、女川、などで多く水揚げされ全国に美味しいワカメとメカブを送り届けています。

ワカメは、豊富なビタミン、ミネラルを含みながらも低カロリーです。根元の部分はメカブと呼ばれ、ワカメよりもさらに低カロリーで、ねばねばとした食感が特徴です。メカブは、ご飯・みそ汁との相性もばっちりの食材です。また、サラダや納豆に加えて召し上がるのもおすすめです。



女川町小乗浜産のワカメ

編集後記

冬至から約一ヶ月半が過ぎ、日の出の時刻は早くなり季節は春に向けて着実に進んでいるようですが、立春を過ぎた今の時期は一番冷え、尚更当日は寒波が来ており一層の寒さでした。当日水揚げする船の入港予定時刻がアナウンスされると、職員のみなさんは一斉に水揚げ準備を始め、フォークリフトが所狭くと活躍して、寒さで凍えている私達を尻目に普段と変わらない動きの職員の方々に感動しました。まもなく春漁(オキアミ・コウナゴ)の季節を迎えます。今年は大漁で有りますよう祈念いたします。(H.O)

[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