

# 魚の“旬”をお知らせします！ 魚市場水揚げ通信

石巻魚市場 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(2) (平成31年3月5日発行)



## 今月の水揚げ状況

現在、宮城県の海の状態は沿岸に親潮系の冷水が差し込み、沖合は暖水が北上するという複雑な海況から、魚市場に水揚げされる魚種も、多種多様となっています。

魚市場では、冬期間に見られなかった春を感じさせる魚種も水揚げされています。3月1日からはイサダ漁がはじまりました。宮城の海は確実に春に向かって進んでいるようです。

## 底びき網

親潮が金華山沖付近を南下しているため、冷水性魚類のサクラマスが水揚げされています。

また、一方で冷水の沖側を暖水が北上しているため、サヨリ、サワラ、タチウオなど暖水性の魚も水揚げされています。

宮城の沖合では親潮・黒潮の2つの海流が複雑に交わっており、今後どちらの勢力が優勢になるかで水揚げされる魚が変わります。今後の海況に注目です。



サクラマス



サヨリ



サワラ



タチウオ

## スルメイカとヤリイカの見分け方

近年不漁といわれるスルメイカ。不漁の要因はスルメイカが産まれる東シナ海の状態変動や外国漁船による捕獲など様々な要因があげられています。一方、同じイカでもローカル色の強いヤリイカは、日によってスルメイカの漁獲量を上回るなど、石巻魚市場を支える重要な魚種になっています。以下の写真は両種を見分けるポイントなので、参考として下さい。※ひれ(エンペラ)の形が違います。



スルメイカ



ヤリイカ



# 定置網

マイワシは(中・小羽)主体です。現在、定置網にはマイワシしか入網していないので、選別をかけないで「直揚げ」されます。巻き網もマイワシ主体です。太平洋系群のマイワシの資源水準は「中位」、動向は「増加」と判断されています。



マイワシ



マイワシ水揚げの様子

# 沿岸小漁 活魚

沿岸小漁では、ナマコ主体に水揚げされています。最近は県内の小売店でもよく見かけます。漁業者はナマコの漁獲制限を守り、地区によっては種苗放流も行うなど、ナマコ資源を大切に管理しています。



ナマコ



アカザラガイ  
(アズマニシキガイ)



## 魚市場で働く調査員！

今月は、県から漁獲物の測定をお願いされている調査員の仕事を紹介したいと思います。

魚市場に水揚げされる魚について、種類と量は伝票によりわかりますが、その時の魚体サイズまではわかりません。水揚げされる魚を毎日測定し、時には解剖して詳細を調べることで、魚の年齢や胃内容物等もわかるようになります。この測定値は魚種ごとに県でとりまとめ、国へ報告され資源を評価するための重要な基礎データとなります。牧野さん今後ともよろしくお願いします。

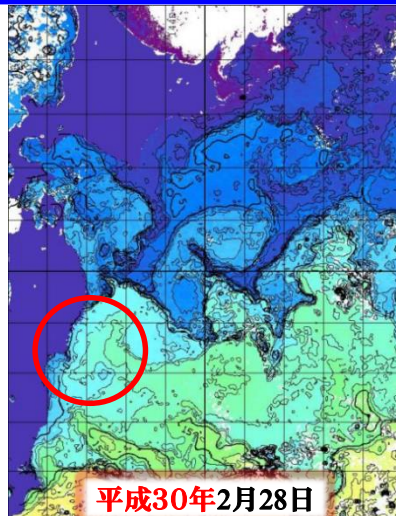


牧野さんは以前、船のコック長をしており、料理の腕前もピカイチです。

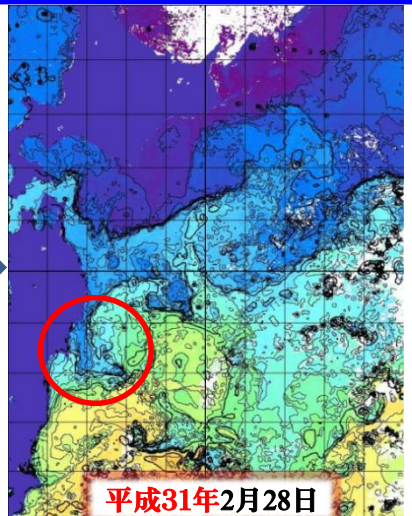
## 海況情報

昨年と同期の水温衛星画像を比較しました。今年は北から流れ込む親潮(水温5℃以下)が見られます。(○印の中です)

一方で、○印の南側には暖水(10℃以上)が北上しており、今後の水塊配置により、これからはじまるイサダ漁やコウナゴ漁に大きな影響を与えます。なお、この図は『みやぎ水産NAVI』で検索できますので、参考にして下さい。



平成30年2月28日



平成31年2月28日

## 編集後記

漁場環境は、地球規模での大きな流れの中にあり、海上の風や地球の自転、海水密度の差など様々な要因により毎年変動します。今年は、現在のところ親潮の勢力が強いため、昨年不漁だったイサダ漁に期待しているところですが、イサダの適水温は7~8℃と言われており、いい案配になればいいなと...。(K. 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