

# 東部水産漁港部だより

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



(令和2年5月29日発行)

【お問合せ先】水産漁港部内 水産振興班, 漁業調整班  
TEL:0225-95-7914, 1473

## 魚市場取材 ～女川魚市場編～

### 定置・底曳網

取材を行った5月12日(火)は「マイワシ」が定置網で341t, 「マサバ」が定置・底曳網合わせて16t水揚げされました。  
宮城県内のイワシ類の漁獲量は近年急増しており、昨年は県全体で約48,000tと、平成28年の約2倍、震災前の10倍以上の水揚げ量となっています。



マイワシ水揚げの様子



サバ類



ヤリイカ



アイナメ

## 魚市場取材～石巻魚市場編～

### 養殖ギンザケの水揚げが増えてきました

5月に入り、「ギンザケ」の水揚げが増えてきました。取材日の5月12日(火)は、女川町尾浦産、石巻市鮎川産、同市雄勝産と合わせて31tの水揚げがありました。価格は、1.5kg以上のものが429～470円/kg, 1kg以上のものが405円/kgでした。  
ギンザケの水揚げはこれからが盛期で、7月ごろまで続きます。皆様も水揚量日本一を誇る宮城の「ギンザケ」を是非、ご家庭でご賞味ください。



自動選別機で運ばれるギンザケ



食欲をそそる紅色の身をしています(サンプル)



競りは多くの買受人で賑わいました



旬を迎え、全国へ出荷されます

# 陸送品・活魚・底曳網

陸送品・活魚ゾーンでは「シャコ」、「アサリ」、「マダイ」等が水揚げされました。

宮城県内で「ハモ」の名前で親しまれている「マアナゴ」はこれから夏に向けて旬を迎えます。底曳網では主に「マサバ」が66t、「マダラ」が1.5t、「スケトウダラ」が2.5t水揚げされました。その他「ケガニ」、「ミスダコ」などが水揚げされました。



シャコ



アサリ



マダイ



マアナゴ



マサバ



マダラ



スケトウダラ



ケガニ



ミスダコ



ホシガレイ

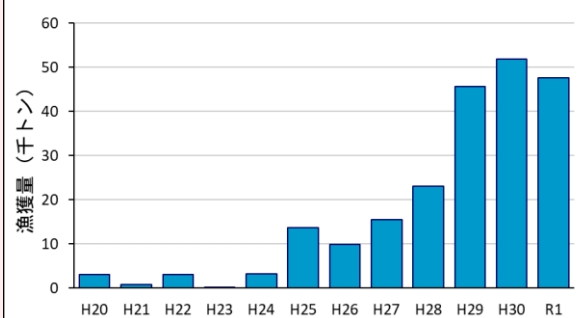
## イワシの水揚げ量と小話

宮城県におけるマイワシの漁獲量は、平成28年には2万3千tでしたが、平成29年の4万7千tを機に、近年は5万t前後と高く推移しています(図)。本県で最も漁獲された昭和61年の43万tには及ばないものの、最も落ち込んだ平成21年の431tに比べると約100倍の水揚げ量となっています。

イワシは、古くから様々な形に加工され、特に江戸時代には食用としてだけでなく、乾燥させて「干鰯(ほしか)」という肥料に加工され、当時の生活に非常に重要であった綿花や菜種の肥料として、「金肥(きんぴ)」と呼ばれるなど非常に重宝されていました。かつては「弱し」、「卑し(いやし)」と呼ばれていたイワシですが、加工されれば、煮物やつみれ、なめろうなど古くから人々に密着した料理としてだけでなく、畑を潤す肥料としても活躍していたのです。

そして、マイワシはDHAやEPAなどの動脈硬化予防や中性脂肪を下げる効果のある成分を多く含んでいることでも知られています。これから梅雨の時期にかけて獲れるマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、脂がのっていて美味しいといわれます。皆様も是非、「入梅イワシ」を召し上がってみてはいかがでしょうか。

宮城県におけるマイワシの漁獲量推移 (H20~R1)



図：宮城県におけるマイワシの漁獲量推移 (宮城県HP「県内産地魚市場水揚げ概要」より作成)

# ホシガレイ稚魚の中間育成について



ホシガレイは、近年、資源が全国的に減少し、「幻のカレイ」と呼ばれ超高級魚として首都圏を中心に取引されております。旬は初夏～初秋で2kgを超える大物の刺身は、非常に締まった肉質、ほのかな甘みを感じる上品な味とされ、白身を好んで食べる関東地方の高級寿司店・割烹料理店から引き合いの高い白身魚です。

県では、作り育てる漁業を推進するため、平成7年度からホシガレイの種苗生産・放流に取り組んでおり、東日本大震災で県内の種苗生産施設が被害を受けましたが、関係機関の協力のもと、平成24年度から種苗生産の取組を再開しています。

こうした中、今年度もホシガレイの放流効果の把握と資源造成を目的として、本県の水産技術総合センターで生産している種苗の放流を行うほか、国立研究開発法人水産研究・教育機構東北区水産研究所（宮古庁舎）で試験生産された種苗の提供を受け、管内2ヶ所（鮎川・寄磯）に3万5千尾を搬入し、放流サイズ8cmを目標に中間育成を開始しました。



写真1 種苗提供を受けた東北区水産研究所（宮古庁舎）



写真2 種苗提供を受けたホシガレイ稚魚（3万5千尾）

5月13日(水)に、東北区水産研究所宮古庁舎において、平均全長5.0cm(平均魚体重1.5g)3万5千尾を早朝より活魚輸送トラックの水槽へ積み込みを行い、約6時間かけて鮎川(牡鹿漁協)、寄磯(JF寄磯前網支所)へ搬入しました。水温や溶存酸素量、稚魚の状況確認を行いながら搬送しました。搬入されたホシガレイ稚魚は陸上の水槽で約2ヶ月間かけて体長8cmまで中間育成し、7月初旬～中旬頃に餌が豊富な砂地に放流が行われます。



写真3 活魚輸送トラックからの積み卸し



写真4 中間育成用水槽へ移し替えられたホシガレイ

## 編集後記

私は「幻のカレイ」を食べたことがありません。私だけでしょうか？機会があれば、値段との相談ですが是非とも食べてみたいと思います。提供料理店、メニュー、特に提供価格が大変気になります。浅はかですが、釣って刺身で食べられたらいいなあと思っています。