

# 東部水産漁港部だより

## 令和3年夏号



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



令和3年8月6日発行

【お問い合わせ先】水産漁港部漁業調整班TEL：0225-95-1473

### 石巻魚市場でカツオの水揚げが続いています

7月26日（月）石巻魚市場でカツオの水揚げがありました。取材当日は、まき網船2隻が生鮮カツオ43t、冷凍カツオを30tの水揚げをしていました。どちらも三陸沖で漁獲されたカツオで、魚体1.8kg～2.5kgのものでした。生鮮カツオの一部は石巻のスーパーや魚屋で販売されるほか、仙台や豊洲などの大消費地に運ばれます。冷凍カツオは静岡県焼津市などにトラックで運ばれ、加工されて全国のスーパー等へ流通されます。

春から夏にかけてのカツオはさっぱりとしていて、たたきで食べるのがおすすめです。一方、これから秋にかけて三陸沖で栄養をたくさん蓄えたあと、南下してくるカツオは「戻りカツオ」と呼ばれ、脂が乗っており、お刺身などで食べるのが非常におすすめです。カツオにはEPAやDHAが多く含まれ、血液をサラサラにしたり、脂肪の吸収を抑制したりする効果があるといわれています。ほかにも、鉄分が多く含まれることから、貧血の予防にもつながります。皆さんもカツオを食べて、暑い夏を乗り切りましょう。



(1) 水揚げされた生鮮カツオ



重さをはかり、選別します



市内や大消費地に運ばれます



(2) 水揚げ中の冷凍カツオ



ベルトコンベアで運搬されます



冷凍のまま、トラックで静岡県に運ばれます

### 令和3年のギンザケの水揚げが終了しました

3月に水揚げが始まったギンザケは、石巻魚市場で7月22日、女川魚市場で7月24日に水揚げが終了しました。今年度の水揚げ状況について、株式会社石巻魚市場の佐々木社長に聞いたところ、「ギンザケの水揚げは昨年に比べて多く、単価も100円高かった。市場の売上げに大きく貢献してくれた。」との話がありました。また、女川魚市場の木村取締役部長からは、「去年よりも単価が100円高く、価格が下がりやすい中間の時期にも価格が下がらなかった。」との話がありました。

昨年は新型コロナウイルスや不漁の影響で県内水産業は大きな影響を受けました。下半期の水揚げが好調であることを期待しております。

# 石巻魚市場・女川魚市場水揚げ情報

取材当日の石巻魚市場では、カツオの他に「タチウオ」「シャコ」, 「キタムラサキウニ」など、女川魚市場では「マサバ」, 「サワラ」, 「トビウオ」などが水揚げされていました。最近の傾向として暖水系の魚の水揚げが多くなっており、今後はこれらの魚も有効活用していく必要があります。

石巻



タチウオ



シャコ



キタムラサキウニ

女川



マサバ



サワラ



トビウオ

## 今、メディアで話題の加工品「ほやたまご」

皆様、「ほやたまご」をご存じでしょうか。ほやの卵ではありません。たまごを丸ごとほやで包んだ女川町の郷土料理、それが「ほやたまご」です。今回はほやたまごの製造・販売を行う有限会社マルキチ阿部商店の阿部淳（あべ あつし）代表取締役にお話を伺いました。（有）マルキチ阿部商店のほやたまごは、令和3年2月に開催された宮城県加工品品評会で宮城県水産加工業協同組合連合会長賞を受賞し、最近では「ほやたまごガチャ」を県内各地に展開し、メディアでも話題になっています。

Q：ほやたまごの販売に至った経緯を教えてください。

A：元々地域食として食べられてきた、というだけでなく、県内でのほやの流通を上げていきたいという思いから、震災後に販売を開始しました。生・蒸しホヤは昔から販売されているが、このような加工品は少ないので、面白さでPRしたいと考えました。

Q：ガチャで販売する方法も斬新で非常に面白いと感じました。反響はありますか。

A：反響は非常に大きく、多くのメディアにも取り上げてもらい、売上げも好調です。子ども達に手にとってもらい、食文化の裾野を広げる目的で販売を始めましたが、子どもからご年配の方まで、幅広い世代の方が、アトラクション的な楽しみ方をしてきているようです。

Q：今後の販売展開について教えてください。

A：今後も県内中心に販売を展開していきますので、お客様が「めずらしい」と思っ  
て手にとっていただけるとありがたいと考えています。また、他にも様々な  
企画も考えているので、期待してください。

今後も面白い企画を期待しております。阿部社長、ありがとうございました。



阿部淳 代表取締役



ほやたまごの断面  
(写真は(有)マルキチ阿部商店様提供)



ほやたまごガチャ



### ○編集後記

最近アジの3枚おろしに挑戦しました。魚が少しでもさばけるようになると魚料理が一層美味しくなりますね。最終的にはカツオをさばいて美味しいカツオのたたきを作れるようになりたいです。(K.T)