

# 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

### 10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.39(1) (平成30年10月31日発行)

### 今月の水揚げ状況

今回は、秋の訪れとともに旬を迎えたサンマを取材しました。ロシア海域で操業し女川魚市場に入港したサンマ船からは、銀鱗を輝かせたサンマが次々に水揚げされていました。魚市場に並べられた鮮度のよいサンマを目利きし、買い付けようとする買受人の皆さんの活気を強く感じました。今年は、陸送物も大型魚が多く、県民の皆さんに新鮮で脂ののったサンマを届けたいと市場関係者の皆さんも話していました。

※サンマの水揚げ量は前年同月比の約9倍です。

※3頁目では9月30日に開催されたおながわ秋刀魚収穫祭を取り上げました。



入港したさんま棒受け網漁船

## サンマ漁

当日は第二十八安洋丸108トンの第二源栄丸87トンの水揚げがありました。魚体は120g～140gサイズが中心です。水揚げされたサンマを見ると、くち先は黄色く身に張りがあり、色味もはっきりしていて、鮮度も品質も最上級です。



魚倉からの水揚げ



魚倉からスカイタンクへ



水揚げの様子



鮮度抜群のサンマ



場内に並べられたサンマ



サンマの重さ計測



サイズ別のサンプル見本



入札結果発表を待つ  
買受人の皆さん



# 魚市場のこの人に聞く!

第二十八安洋丸 船主 佐島さんのひと言

9月の台風の影響はほとんどなく、今のところサンマ漁は順調です。今年のサンマは魚体も大きく脂ものって美味しいですよ。皆様の食卓に美味しいサンマをお届けできるようにこれからも頑張ります。



## 陸送物

当日は志津川大磯の定置網で漁獲された魚が陸送されてきました。一日に3回陸送されるそうです。サワラは西日本で珍重されている魚です。大型魚の旬は秋から冬で、焼き魚、味噌焼き、唐揚げなどでの料理が有名です。



大物は人手で選別



魚種別にスカイタンクに仕分け



イナダ



シロサケ



マサバ



マアナゴ



ヒラメ



サワラ

### 編集後記

今月の魚市場水揚げ通信、いかがでしたでしょうか。今月号は早朝の水揚げの様子から収穫祭まで、まさに女川の秋を五感で感じる内容となりました。サンマ船の船主さんへのインタビューなど貴重な機会も頂くことができ嬉しかったです。まだまだ続く旬の味。皆様も是非お楽しみください。(M. K)

### [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

今月の  
トピックス

# 第21回おながわ秋刀魚収穫祭2018

主催：女川魚市場買受人協同組合

## ■開催内容

日時：9月30日（日）9：00～なくなるまで

場所：メイン会場はJR女川駅前商業エリア

内容：女川港で水揚げされた炭火焼きサンマ10,000食と  
サンマのすり身汁4,000食を募金制で提供



当日は、台風24号が接近するあいにくの天気で、足元が悪い中にもかかわらず、家族連れなど約12,000人が訪れ大変賑わいました。プロムナードでの「炭火焼きさんま」は、朝から大行列となり来場者は「さんまのすり身汁」とともに旬の味覚を楽しんでいました。