

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

11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.40(2) (平成30年11月30日発行)

取材日の水揚げ状況

底曳網では「スルメイカ」21.8ト、「赤イカ」12.0トなどイカ類を主体に「アンコウ」、「マダラ」などの水揚げがありました。定置網では「イワシ」30.0ト、「サバ」、「イシモチ」などが水揚げされていました。10月26日には『**金華さば**』のシーズン到来が宣言されており、今後の好漁が期待されます。※『**金華さば**』とは、黒潮と親潮が混じり合う宮城県海域(三陸漁場)で漁獲された「大型のさば」の中でも高鮮度で脂ののりのよい上質なさばだけに与えられるブランド名称です。金華の名称は、石巻の目利きに優れた買受人等で構成される「金華ものブランド化事業推進委員会」が厳しい基準を定め、認められたものだけに名付けられます。

底曳網

アカムツは日本海地域での呼び名「ノドグロ」が有名な高級魚です。上品な味わいで、白身のトロと称され、生でも、焼いても、煮ても美味しく召し上がれます。



セリの様子



ヤリイカ



シロザケ (婚姻色)



スケソウダラ



アカムツ(ノドグロ)



キアンコウ



マダラ



ババガレイ (ナメタ)

定置網

ヒラマサは体が左右に平たく、
胴体の黄金状の帯が特徴的なブリ
属の魚です。ブリよりも成長が早く
体長は1m前後になります。
脂身が少なくさっぱりした味わいです。



定置網漁の水揚げ作業



魚種毎に仕分け



マサバ



ヒラマサ



サワラ



タチウオ



イシモチ



イシガキダイ

活魚

ケムシカジカ（ボッケ）は今が旬。
汁物・唐揚げにむいている魚です。
マゴチは横に広がった頭部が特徴的
な白身の魚です。高級魚として高値
で流通されます。



ケムシカジカ(ボッケ)



マゴチ



エゾアワビ



ヒメエゾボラ



ホシガレイ

編集後記

今年の春から市場の取材を行っていますが、月を追うごとに日の出が遅くなってきました。今月からは暗いうちから取材が始まりましたが、市場の皆様はいつも明るく、威勢のいい掛け声で我々に挨拶してもらえるので、こちら元気をいただいて朝から頑張ることが出来ます。これからも宜しくお願いします。(S・W)

【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

11月「みやぎ水産の日」販売会についてご紹介

日時：11月21日（水） 午前11：00～午後1：00
場所：宮城県石巻市合同庁舎1階ロビー内
テーマ食材：『カキ』
内容：水産加工品等の展示販売会の開催



出店業者様



石巻かきブランド化事業委員会 様

（宮城県漁協石巻地区支所・石巻市東部支所・石巻湾支所）

◆販売商品

『殻付きかき』

販売開始と同時に長蛇の列が出来ました。
1時間で完売です。

三養水産株式会社 様

◆販売商品

『牡蠣フライ』，『牡蠣串』，『牡蠣パイ』

『牡蠣の燻製オリーブオイル漬け』

『牡蠣フライ』は大人気でした。

まとめ買いされる方が多かったです。



12月のみやぎ水産の日は
12月19日（水）です。
テーマ食材は『タラ』です。皆様
のご来場をお待ちしています。

潮風商店 様

◆販売商品

『塩蔵わかめ』，『鯨の缶詰』，

『鯨の竜田揚げ』

惣菜売り場は賑わっていました。

『鯨の竜田揚げ』が人気でした。



出店業者様 インタビュー

三養水産株式会社斎藤部長 様

11月のテーマ食材が『カキ』ということで自社商品のPRの場として初めて参加しました。訪れる方が多くて驚きました。石巻圏域の皆様にご地元の水産品を知ってもらい、食べていただく機会が中々無いので、このような販売会は非常にありがたいです。これからも多くの業者の方を呼んで販売会を盛り上げてください。

