

# 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

### 3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.32(1) (平成30年3月29日発行)

## 今月の水揚げ状況

今月は、春を告げるギンザケとイサダ(正式名: ツノシオキアミ)の初水揚げがありました。

ギンザケは昨年より1週間早い3月15日に3.5tの水揚げがありました。まだ水揚げ量は少ないですが、今後、水揚げが本格化するにつれ、店頭にも多く並ぶようになりますので、皆様ご期待ください。

イサダは2月22日の解禁から13日遅れの3月7日に漁船21隻が45.7tを水揚げしました。昨年は漁獲量が少なかったことから、関係者の皆さんは今年の豊漁に大きな期待を寄せています。



ギンザケ



イサダ



## 魚市場のこの人にお聞きしました！

有限会社グルメイト 中村雅信さんのひと言

女川魚市場にギンザケを初水揚げした有限会社グルメイトの中村雅信さんに一言いただきました。

「今月は海水温が安定したことから、ギンザケの餌食いが良く順調に成長し、昨年より一週間早く水揚げすることができました。肉質や脂のりも良好です。価格がキロ1300~1200円と高値が付きびっくりしています。

水揚げはまだ始まったばかり、8月上旬の漁期終了までしっかり生産し、みやぎの美味しいギンザケを食卓にお届けします。」



## 養殖ギンザケ

初水揚げされたギンザケは全て昨年5月にGI認証された「みやぎサーモン」です。活〆処理を施し、鮮度管理の行き届いた高品質なギンザケです。

美しいサーモンピンクの身は、良質な魚に仕上がっていることを示しています。



1kg以上に成長した魚体



ギンザケの見本出し



入札を見守る関係者



「みやぎサーモン」のラベル



初水揚げ取材するテレビ局



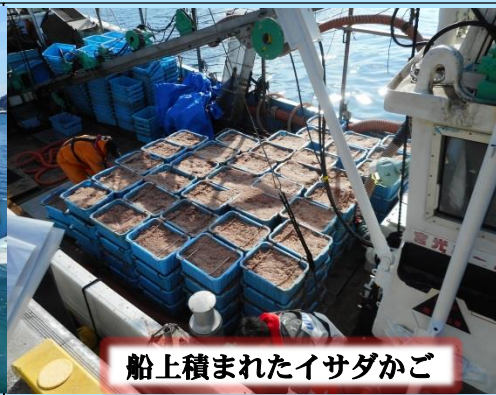
# イサダ漁

イサダ漁の漁期は3~4月で、県内では女川魚市場は主要な水揚げ市場となっています。

これまでのところ、宮城県沿岸はイサダの漁場形成に必要な水温(7~8℃)まで下がっておらず、漁模様は今ひとつ。漁が好転することを祈るばかりです。



イサダを積んだ漁船が入港



船上積まれたイサダかご



魚市場に春を告げるイサダ



イサダかごの陸揚げ



陸揚げ後、買受人が加工場へ運搬

# 底びき網 沿岸小漁

キチジ、エゾイソアイナメ、トゲクリガニ、マダラ、ウミタナゴなどが水揚げされていました。

ウミタナゴは卵ではなく、仔魚を4~5月に生む卵胎生の魚です。



キチジ



エゾイソアイナメ



トゲクリガニ



マダラ



ウミタナゴ



アイナメ



ミスダコ



モスソガイ

## 編集後記

市場取材を行う早朝はまだまだ寒さが身にしみませんが、3月になり日中は穏やかな日差しに、春の訪れを感じる頃となりました。

女川魚市場にはギンザケやイサダ、春から初夏にかけて旬を向かえるトゲクリガニが水揚げされ、水揚げされる魚からも季節が冬から春へと変化していることを実感することができました。(K. U)

[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