

# 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

### 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(2) (平成30年3月29日発行)

### 今月の水揚げ状況

宮城県ならではの養殖種の一つである「ギンザケ」の水揚げについて、石巻魚市場への初水揚げが3月16日に行われました。  
今シーズンも好調な水揚げとなるよう期待しています。  
また、今回の取材では、春の訪れを感じさせてくれる魚たちが見られ、賑わいを見せていました。



三浦 信昭 常務取締役



## 魚市場のこの人にお聞きしました！

石巻魚市場株式会社 三浦常務に突撃取材

### 養殖ギンザケ

今回、石巻魚市場に初水揚げを行ったのは、鮎川地区の生産者です。  
水揚げされたギンザケは、1kgと1.5kgに選別され、スカイタンクで並べられていました。銀白色の鱗と、見本出しのサーモンピンクの身のコントラストが、魚市場内に華を添えているようにも感じられました。  
GI認証された「みやぎサーモン」は活めされたものをいい、野めされたギンザケは「金華ギン」と呼ばれています。

石巻魚市場株式会社の三浦常務さんに、石巻魚市場でのギンザケ初水揚げについて一言いただきました。  
「1月と2月は、水温も低く、ギンザケの成長が見込めないかもしれないと心配していましたが、予想と裏腹に、好調なスタートを切ることができました。  
数量も、昨年同様に6t程の水揚げとなり、金額も1kg当たり1,000～1,200円と好調な入りで安心しました。  
昨年GI認証されたみやぎサーモンの効果もあり、ギンザケの需要は高まっているようなので、今後の水揚げに期待したいです。」



ギンザケの見本出し



水揚げされたギンザケ



陳列されたギンザケ



選別タンクに入るギンザケ



選別中のギンザケ



選別されたギンザケ

# 底びき網

今回主に水揚げされていたのは、マダラ、スケトウダラでした両方ともサイズによって呼び名が違うので、初めて聞く方は混乱しそうですね。

その他にも、マツカワを始めカレイ類などが複数揚がっていました。

大きさによって名称が変わる出世魚で有名な、スズキも水揚げされていました。



タラ類



マツカワ



マサバ



ウミタナゴ



スズキ



エゾイソアイナメ  
(地方名：ドンコ)

# 陸送・活魚ゾーン

今回の取材では、冬に水揚げされるものも見られましたが、シラウオ、シャコ、トゲクリガニなど、春を感じさせる種類のものが水揚げされていました。

特にトゲクリガニは、春をつげる花見の供ともいわれます。魚市場を回っていても、冬から春に変わる季節の変わり目を感じられるのが魚市場取材の醍醐味の一つです。



シラウオ



シャコ



トゲクリガニ  
(地方名：スクモガニ)



マボヤ



ナマコ



ケガニ

# 定置網で漁獲された魚

定置網には、多くのマイワシが入っており、イワシを追いかけ入ってきたマダラやスズキも少しですが水揚げされていました。

この時期にマイワシが多いと、春を代表する、コウナゴ漁に影響するといわれていますが、コウナゴが好調な水揚げになることを祈っています。



マダラ



スズキ

# 編集後記

今期は仙台湾にも多くのイワシが回遊し、メロードが見られないなど北上暖水の影響が現れているようです。一方、親潮等第一分枝は岩手県沿岸で停滞しており、今後の海況に大きく影響しますので、水産技術総合センター発行の漁海況情報を参考としてください。

さて、3月になり、ギンザケの水揚げがスタートしました。

今年は、1、2月の水温が例年より低かったために、成長を心配する声が各方面から聞こえていましたが、予想に反し、昨年よりも魚体は大きく数量も多い水揚げとなり、大変嬉しく思います。

また、アンコウやマダラなど、冬の魚が少なくなり、シラウオやシャコ、トゲクリガニ、サクラマスなど、春の訪れを感じさせてくれる魚たちが顔を覗かせるようになってきており、水揚げされる魚を見て季節の変わり目を迎えていることに気がつきました。

来月からは、新年度になり、社会人になる人や、転職などにより新体制で業務が始まる会社も多いかと思いますが、皆さん元気に頑張ってください。(T. O)



[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