

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

6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.35(1) (平成30年6月29日発行)

今月は好調なマイワシを中心に、多様な魚種の水揚げが見られました

今月は、夏漁を迎えた定置網によるマイワシのほか、沖合では底ひき網でのキチジやサメガレイ、沿岸で漁獲されたガザミやキタムラサキウニなど、多くの魚種が見られました。

また、今月は「みやぎ漁師カレッジ長期研修」※の研修生8名と一緒に魚市場を見学し、石巻市水産物地方卸売市場管理事務所の齋藤副所長さんから魚市場施設等の説明を受けました。その後、水揚げされたイワシがどのように処理されるのか市内の水産加工会社を見学しました。今回は研修の様子もお伝えしたいと思います。

※みやぎで「漁業をしたい、漁師になりたい」と希望する県内外の方が、水産業の基礎知識や漁労技術の習得、漁業に関する資格取得に向けて、女川町を拠点として7ヶ月間にわたって研修が行われます。



齋藤副所長です



研修生です (黄色い帽子)



須能社長 (赤い帽子) と懇談

定置網

金華山周辺の定置網で漁獲された小～中羽のマイワシを主体に水揚げがありました。また、金華山から仙台湾沖の潮境では、巻き網漁船もマイワシを漁獲しています。長く魚群が形成されるよう期待します。



魚槽いっぱいのマイワシ



硬直した鮮度抜群のイワシ

沖合底びき網

当日は、キチジ、サメガレイ、イラコアナゴ、イトヒキダラなど水深200mより深い海域に生息する魚が水揚げされていました。深い海域を操業するときは漁場が遠くなり帰港に時間がかかるので「2日曳き」と言われています。



高級魚のキチジ



見た目を裏切る脂ののったサメガレイ

沿岸物

魚市場の西側は沿岸の鮮魚と活魚を取り扱っています。最も数量が多いのはガザミですが、今の時期のメスは卵巣が発達していて、実入りも良くお勧めです。最近では近くのスーパーで売られることも多くなりました。是非ご賞味下さい。



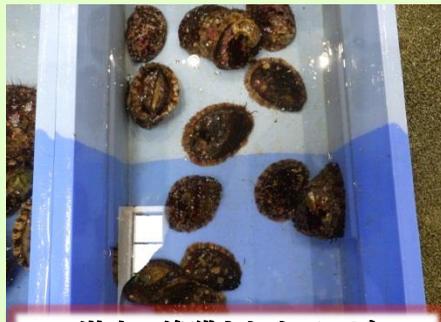
全国一の水揚げ量となったガザミ



漁期に入ったキタムラサキウニ



北上追波川で漁獲されたシジミ



潜水で漁獲されたアワビ



高級魚のホシガレイ

株式会社木の屋石巻水産 石巻本社工場



冷凍されたマイワシ

石巻魚市場に水揚げされたマイワシをせり落とした木の屋石巻水産を訪問しました。木の屋さんでは、マイワシを缶詰の原料としていますが、脂肪が少ない時期は凍結して、東南アジアに輸出しています。現地では、トマト煮にして食べているそうです。

(ぎょう) 石巻魚糧工業株式会社



これから飼料となるマイワシ

魚市場に水揚げされたマイワシは、飼料会社にも搬入されます。石巻魚糧さんでは、イワシやサバなどが多く水揚げされた時に魚を受入れ、タイやブリなどの養殖魚の餌(フィッシュミール)を作っています。

編集後記

今回の取材は、漁師カレッジの研修生と一緒に、魚の水揚げから、加工、輸出までの流れを確認しました。

研修生は、初めて見聞きする内容に、関心を持って真剣に研修に臨んでいました。研修生が、みやぎの漁業者になった時に、この経験が生かされるものと期待しています。

研修は今年12月まで行われますので、水産漁港部としても研修生をサポートして行きたいと思っています。

(K.O)



石巻市超低温冷蔵庫内での様子。庫内はマイナス55℃です。タオルも瞬時にバットになります。

[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