

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

8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.37(1)

(平成30年9月25日発行)

今月の水揚状況

8月は台風や低気圧の影響を強く受け、水揚げは例年に比べて低調でしたが、8月20日(月)に遠洋カツオ一本釣り船『第八永盛丸』(静岡県沼津市籍)が女川港に入港し、約350トンの冷凍カツオが水揚げされ市場は活気に溢れていました。

株式会社女川魚市場の木村部長さんは、ここ数年、「サンマ」の水揚げの減少が続いてきましたが今年度は昨年より量・サイズも上向きとの予報であり、9月の水揚げに期待しているとのことでした



定置網

取材日は、桐ヶ崎漁港付近で操業していた小型定置船(建網)が『イワシ』、『ハガツオ』、『イナダ』等を水揚げしていました。

『イワシ』は小型のサイズであることから15kg単位に冷凍され、養殖の餌用として鹿児島・愛媛方面に出荷されます。

『ハガツオ』は名前の通りカツオに似た魚です。刺身や焼き魚・唐揚げなどで美味しく食べることが出来ますが、大量に水揚げされないため手に入りにくい魚です。多くの地方名があり、背中の上模様が「シマカツオ」や、頭部が突き出てキツネの顔に似ていることから「キツネカツオ」とも呼ばれています。

『イナダ』はブリの幼魚です。地域により呼び名は異なりますが、サイズにより、ワカナ、イナダ、ブリと名前が変わる出世魚として知られています。



定置網船



入札の様子



イワシ



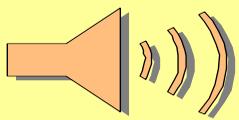
ハガツオ



ハガツオの頭部



イナダ



NEWS&TOPICS
ニュース&トピックス

8月28日(火)の朝、市場には今季初の「サンマ」約60トンの水揚げされました。例年より早い『秋の味覚』に市場は活気づいていました。8月に水揚げされたのは震災後初めてで、市場関係者、買受人の皆さんも、手頃で美味しい「サンマ」を消費者の方たちに届けられることを大いに期待しているようです。

「みやぎ水産の日」の活動についてご紹介♪

今月の
トピックス

「みやぎ水産の日」とは宮城県内で獲れるおいしい水産物や水産加工品を県民の皆様にもっと知ってもらい食べてもらうために毎月第三水曜日を「みやぎ水産の日」と定めPRしています。
(※水曜日の「すい」と第三の「さん」だから「すいさん」水産です)
宮城県東部地方振興事務所水産漁港部では、毎月「みやぎ水産の日」に石巻合同庁舎において産物の展示販売会を開催しています。

～8月「みやぎ水産の日」活動報告～

- 日 時：8月10日(金) 午前11時から午後1時まで
※8月の「みやぎ水産の日」は8月15日ですが、お盆期間のため8月10日に繰り上げて開催しました。
- 場 所：石巻合同庁舎1階ロビー
- テーマ食材：宮城県東部地方振興事務所のおススメ食材は『クジラ』
- 内 容：石巻市・石巻魚市場様による冷凍ミンク鯨肉とマルキチ阿部商店様の水産加工品の販売



クジラを購入された方のコメント

- ・お盆で帰省する家族をもてなしたいのでまとめ買いをしました。
- ・最初は刺身で、次は味噌漬け焼きで食べたいと思います。
- ・給食で食べた『クジラの竜田揚げ』の美味しさが忘れられずに買いにきました。今度は自分で作ってみます。
- ・両親が牡鹿半島の出身で子供の頃からクジラを食べてきました。今日は家族みんなで食べます。
- ・近所の方におすす分けします。



クジラ販売の様子

マルキチ阿部商店様で購入されたお客様

- ・『ほやたまご』を買いました。どんな商品か不思議だったのですが、試食したら美味しかった。サラダに合いそう。
- ・帰省するので女川地域のお土産を探していました。リアスの詩(あなごとさんま)を買いました。
- ・販売する女性の方の説明がわかり易かった。



マルキチ阿部商店様

編集後記

石巻と女川の魚市場を交互に取材させてもらっています。不慣れなため、関係者の皆様にはいつもご迷惑ばかり掛けていますが、皆さん丁寧に市場でのルールや水揚げされた魚について詳しく教えてください。これからも水揚げされた活きのいい地元の魚を県民の皆様にもわかりやすく発信していきたいと思っております。市場の「ここが知りたい!!」といった質問も受付中です。(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：0225-95-1473