

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

9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 vol38(1) (平成30年10月31日発行)

今月の水揚げ状況

7～8月の2か月間にわたり休漁期間であった沖合底びき網漁船が、9月から操業を再開しました。場内の底びき網専用のゾーンは、水揚げされた魚が種類別にトレイやタンクに收容され、その周りにはセリに参加する大勢の買受人の方々が次々と集まり、賑わいをみせていました。また定置網ではイワシなどが水揚げされて、多種多様な魚が並んだ魚市場は活気にあふれていました。



底びき網

この日はスルメイカが約25.1ト水揚げがあり、その他にはアジ、チダイ、サバなどさまざまな魚種が場内に並んでました。

シログチは、内耳にある平衡石(耳石)が巨大であることから、『イシモチ』とも呼ばれます。耳石の大きさは魚体の長さが27cmのシログチで約1.2cmあります。(魚体の長さ87cmのブリで耳石の大きさは約7.2mmです。)白身でクセがなく塩焼きで食べるのが美味しいです。

エゾイソアイナメは、秋から冬にかけての寒い時期が旬で、一般的には『どんこ』という呼び名で知られています。三陸地方を中心に、冬は肝を使用した鍋料理が定番です。

アオメエソは目が大きく青緑色に輝いている特徴から『メヒカリ』と呼ばれます。てんぷら、唐揚げ、塩焼きなどが有名です。脂が乗って美味しい魚です。



シログチの耳石

シログチ (イシモチ)



エゾイソアイナメ (ドンコ)



スルメイカ



チダイ



ケガニ



アンコウ



アオメエソ (メヒカリ)

定置網

この日はイワシが15トンの他イナダ、ワカシ(ブリ幼魚)などが水揚げされました。船から水揚げされた魚は、ベルトコンベアで施設内に運び込まれ、次々とスカイタンクに入れられていきます。そしてフォークリフトで場内の定置網ゾーンに運ばれセリが行われます。

ソウダカツオはヒラソウダとマルソウダの両種を指す混称で、気仙沼地方では「フクライ(福来)」とも呼ばれます。主にソウダ節に加工され、めんつゆや日本料理に使われます。

トビウオの旬は夏から秋で、刺身、塩焼き、揚げ物などで美味しく召し上がれます。西日本地域では、だしの材料として利用され『あごだし』と呼ばれます。卵はトビッコと呼ばれ寿司ネタなどとして使われます。



船倉から魚を水揚げする様子



場内での選別作業



トビウオ



ソウダカツオ



シロサケ



タチウオ



ヒメエゾボラ

活魚

場内西側にある長い水槽には、黄色のカゴが置かれています。カゴの中には、活かされて持ち込まれた“活魚”が入っています。魚が酸素不足にならないように他のゾーンにない酸素ポンプが装備されているのが特徴です。この日はマアナゴ、シャコ、アイナメ、ガザミが水揚げされました。

ガザミ(ワタリガニ)の名前の由来はハサミが強靱で鋏(はさみ)のように危険だという意味のカニバサミが短縮され『ガザミ』と呼ばれるようになったそうです。市場に水揚げされた後も暴れてハサミでお互い傷つけないように1尾ずつハサミに輪ゴムを掛けて縛ってあります。



マアナゴ



シャコ



ガザミ



アイナメ

編集後記

9月から沖合底びき網漁船が操業を再開し、魚市場にはこれまで以上に多種多様な魚が並べられ、とても活気にあふれていました。今漁期の安全操業と豊漁を祈念しています。(S. S)

【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