

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



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.42(2) (平成31年1月29日発行)

平成31年がスタートしました！

本年も、本紙をご覧になっている県民の皆さまに、石巻魚市場を実際に見学しているようなわかりやすい紙面づくりを心がけていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

今年の初市式は1月5日の朝7時から行われました。須能邦雄社長からは、「業界一丸で難局を突破し、石巻の発展に尽くせるよう努力する」とのご挨拶がありました。我々も地域経済の中核である石巻魚市場の魅力をより一層、積極的に発信していきたいと思えます。



須能社長



平成31年1月5日初売り式の様子



活魚・陸送物

ナマコ漁は11月から3月までお行われます。『マナマコ』は箱に入れて上場されるものと、数個体を袋詰めにしたものが上場されています。

石巻地方ではお正月に食べる風習があるそうです。

『アイナメ』は宮城県地方では『ネウ』と呼ばれています。語源は諸説ありますが、根(岩礁)にいる魚だから(ネウ)とも言われています。産卵期になると雄は雌を誘うため婚姻色の黄色になります。刺身や、唐揚げ・焼き魚として美味しく食べられています。



せりの様子



シヤコ



マナマコ



マナマコ(袋詰め)



アイナメ(ネウ)



ヒメエゾボラ



トゲクリガニ

まき網

取材日は計6隻が水揚げを行い、『マサバ』1,345トンのまとまった水揚げがありました。魚体の大きさは、250g~900g、平均330gです。

魚槽から水揚げされた『マサバ』はタンクに移され、フォークリフトで場内に運び込まれます。中には、直接トラックに積み込まれるものもあります。

場内では、『マサバ』のサンプルがタンク上に置かれ、買受人の方々はそのサンプルを参考に入札に向け吟味されていました。現在の漁場は茨城県沖合とのことです。今後も大漁が続くことを期待します。



魚槽から水揚げされるマサバ



トラックに積み込みされるマサバ



魚体サンプル



魚体サンプル



セリの様子



スカイタンク内のマサバ



マサバ

底びき網

取材日は、『マサバ』49.6ト、『ヤリイカ』20.5ト、『マダラ』7.8トの水揚げがありました。『マダラ』は今が最盛期の冬の味覚です。鍋料理がおすすめです。どのような料理にも合わせやすい白身魚です。



マサバ



ヤリイカ



マダラ



ユメカサゴ



キアッコウ

編集後記

あけましておめでとうございます。石巻魚市場は年初から変わらぬ賑わいを見せており、取材に伺った日は外がまだ暗い早朝6時前からマサバの水揚げ作業が行われていました。千トンを超える量の作業は揚げれど揚げれど尽きることがなく、まさに大漁といった趣。旬を迎えているマダラにも注目です。ご家族で鍋料理などにいかがでしょうか。

今年も読者の皆様にご多くの情報をお届けしたいと思います。本年も宜しくお願いいたします。(M.K)

【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, 7914