

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.44(2) (平成31年3月25日発行)

今月の水揚げ状況

石巻魚市場に春を告げる『養殖ギンザケ』の初水揚げが、取材日の3月12日(火)から始まりました。今季県内初で、昨年より4日早い水揚げに市場は活気に包まれていました。主に刺身用として関東や関西方面に出荷されます。

底びき網漁業は、『ジンドウイカ』2.6ト、『ババガレイ』2.3ト、『メヒカリ(アオメエソ)』1.8トなどの水揚げがありました。今回の取材では春の魚が多く水揚げされており季節の移り変わりを感じます。

養殖ギンザケ

石巻魚市場に養殖ギンザケ(金華ギン)を初水揚げしたのは、女川町尾浦地区の生産者です。

水揚げ数量は1.5^{kg}上が約0.5ト、1.0^{kg}上が3.0ト、入札金額も1kg当たり1.5^{kg}上は、760~770円、1.0^{kg}上は790円~950円でした。市場関係者は、「流通に乗せやすい適正な価格。」と話していました。

サーモンブームの中、一昨年GI(地理的表示)認証された『みやぎサーモン』の効果もあり、宮城の養殖ギンザケの需要は高まっています。

今シーズンの好調な水揚げとなることを期待しています。



氷をたくさん入れ鮮度を保ちます



ギンザケの見本出し



入札を見守る買受人の皆さん

3月						
12	火	1件	3t	割	3t	
13	水	2件	6t	割	3t	總 3t
14	木	1件	3t	宮郷	3t	
15	金	1件	3t	宇	3t	
16	土	1件	3t	總	3t	

18	月	1件	3t	割	3t	
19	火	2件	6t	宮郷	3t	總 3t
20	水	2件	6t	今	3t	吉丸 3t
		件	t	ギンザケ水揚げ予定	t	t

ギンザケ水揚げ予定



金華ギンのPRポスター

活魚・陸送物

『アカニシ』は春が旬の殻口の内側が赤い貝で、大きいものは殻高15cmの大きさまで成長します。生態は肉食性でアサリなどを食べます。刺身や煮て食べるのがオススメです。



アカニシ



アイナメ(ネウ)



メイタガレイ



サメガレイ(ホンダガレイ)



シヤコ



マナマコ



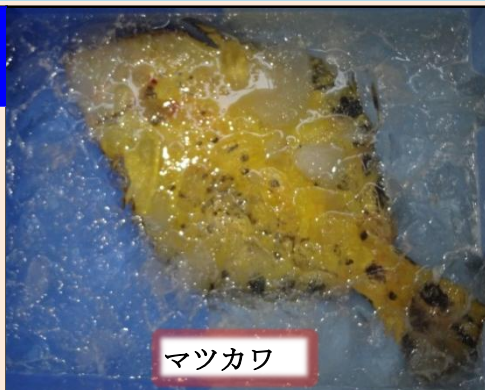
ガザミ(ワタリガニ)



ケガニ

底びき網

『マツカワ』は体長70cmになる大型のカレイで無眼側が黄色なのがオスだそうです。天然ものは貴重で高価格で取引され、高級料理店で利用されます。肉厚で透明感のある白身は刺身がオススメです。



マツカワ



入札結果を待つ買受人の皆さん



アオメエソ(メヒカリ)



クロソイ



ナガズカ

編集後記

3月に入り、養殖ギンザケの水揚げが始まるなど、日に日に春の訪れを感じています。4月から毎月毎の旬の魚について取材し、情報をお届けしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。(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