東部水産漁港部だより

魚の“旬”をお知らせします！

魚市場　編

創刊号

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.1

（令和元年５月８日発行）

【ご挨拶】

　このたび，宮城県東部地方振興事務所水産漁港部では，３月まで発行してきました「魚市場水揚げ通信」に浜の情報等を盛り込んだ『東部水産漁港部だより』を発行いたします。
　今後とも内容の充実を図り，水産関係全般の情報をわかりやすく皆さまにお伝えしていきます。宜しくお願いいたします。

　魚市場編では，石巻・女川市場での水揚げ状況や管内の水産加工場の情報，「みやぎ水産の日」展示販売会等の様子を掲載していきます。

女川魚市場

　女川市場では，木村部長より４月度の水揚げ状況(４月23日現在）をお聞きしました。「コウナゴ(イカナゴ)は不漁でしたが，イサダ(ツノナシオキアミ)は数量・金額ともに前年を上回り好調です。ギンザケは成育の遅れなどで，前年50％程度の水揚げとなっており，取引金額も高値となっています。」とのことでした。

養殖ギンザケ

　当日は時化のため定置網の水揚げが無く，ギンザケのみの取材となりました。
　ギンザケは，タンク毎に2kg上が1本，1.5kg上が3本，1kg上が6本水揚げされました。数量は全部で4ﾄﾝ，金額は平均600円台後半でした。
　脂ののった『ギンザケ』は刺身など生で食べるのがおススメですがムニエルやソテーなど様々な料理でおいしく召し上がれます。
　６～7月の最盛期に向けて好漁を期待しています。

氷詰めにされ厳しく
鮮度管理されるギンザケ

品質サンプル

ギンザケのスカイタンク

せりの様子

この人に聞きました！！

今月は，株式会社女川魚市場で働く『阿部みさとさん』を紹介します。
　魚市場には，現場での仕事を希望して入社したそうです。４年間事務職を経験し，本年４月より念願の職場に配置されました。
　阿部さんの実家は，養殖業を営んでおり小さい頃から自分も魚関係の仕事に就きたいと考えていたそうです。
　本人に抱負を聞いたところ「１日も早く仕事に慣れて，他の職員さんに知識や仕事の面で追いつき追い越したい。負けたくない!!」と力強く話されました。
　魚市場の現場には珍しい女性の職員です。我々の取材にも明るく元気に応じてくれました。これからの御活躍を期待しています!!

株式会社女川魚市場　阿部みさとさん

石巻魚市場

石巻魚市場では，定置網の取材を行いました。当日の水揚げ状況は，イワシが133トンマダラが0.6トン，スズキが0.4トン，マダイが0.1トン　などでした。
　『マダイ』は海水温が上昇する春になると，産卵期に入り深場から浅瀬に移動します。定置網が設置されている水深にもたくさんの『マダイ』がやってきます。
　『マダイ』は刺身の他，霜皮造り，焼き，蒸しなど多くの調理方法で美味しく召し上がれます。

船倉からの水揚げ

水揚げされた魚は
選別機に運ばれます

マダイ

ウマヅラハギ

ヒガンフグ

サクラマス

スズキ

編集後記

本年度から県職員となり，社会人になって初めて漁港の現場を見学させていただきました。そこで，私と同じくらいの歳の若い世代の漁業者さんや漁協の方とお会いしました。彼らと力を合わせることで，私たちの世代が，さらに先の世代が継続して漁業を続けられるよう，漁業環境を整えて行かねばならないと感じました。（K．T）

【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

浜の作業風景（ワカメ）

収穫したボイル前のワカメ

年明けの１月から始まり，間もなく終盤を迎える北上町十三浜のワカメの収穫作業を取材してきました。
当日（4月23日）は，**漁業生産組合 浜人（はまんと）**の阿部勝太さんから，生産工程等について丁寧に説明していただきました。

①朝，4時前からワカメの刈り取りに出港した船が，７時くらいになると次々と漁港に戻ってきました。

②戻ってきた船からワカメを陸揚げし，加工場に運搬してボイルする人や，そのまま漁港でボイルする人がいました。

③「浜人」では，一次加工場に運搬した後，90℃以上の海水でボイルし，ボイルしたワカメは鮮やかな緑色を呈していました。

④ボイル後は，ボイル釜の隣に準備した水槽に速やかにワカメを広げながら移し，海水で冷やします。

⑤その後，ワカメをネットに入れ27％以上の飽和塩水を掛け流しにしている水槽で17～18時間程度浸します。

⑥飽和塩水に浸したワカメはネットに入れたまま，タンクに移し，４ｔの重しを載せて24時間水分を抜きます。

⑦出荷時には，さらに脱水機にかけて水分を抜きます。
上記工程を経て，水揚げから出荷できる状態になるまでは，2日かかります。

⑧一方では，4人の方が手作業でメカブの耳削ぎを行っていました。ワカメの作業は，5月上旬まで続きます。

・平成23年10月に設立。
・主にワカメ・コンブ等海藻類養殖を行っている漁業生産組合。

浜人の皆さん，お忙しいところありがとうございました。