

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



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部 (令和元年5月 日発行)
「みやぎ水産の日」PR広報紙 vol.2

今月は石巻魚市場を取材しました。取材日は連休明けということもあり、水揚げ量が多く石巻魚市場は、いつにも増して活気に包まれていました。当日は、底曳き網船23隻の入港の他、「ミンククジラ」250kgの入荷、「養殖ギンザケ」15トンの水揚げがありました。

今月の石巻魚市場は、宮城の初夏の味覚「ホヤ」の入荷や、5月15日には「生カツオ」25トンの水揚げもあり、夏漁の訪れを感じさせてくれました。

活魚・陸送物

石巻魚市場では、毎月入荷がある「シャコ」ですが、旬は初夏から夏で、産卵期で卵をもつこの時期がオススメです。寿司ネタとしても有名です。「マゴチ」の旬は春から夏です。高級食材と言われており、刺身や煮つけなどがオススメです。



シャコ



ガザミ(ワタリガニ)



ケガニ



アカザラガイ



ヒメエゾボラ



ウマヅラハギ



マゴチ



ヒラメ

今月のオススメ

みやぎの初夏の味覚「ホヤ」の入荷が始まりました。「ホヤ」はその特徴的な見た目から『海のパイナップル』と呼ばれています。身は肉厚で柔らかく、今が豊潤な旨味と甘みが増す美味しい時期です。是非、ご賞味ください。



マボヤ



せりを待つマボヤ

みやぎ水産の日
5～6月テーマ食材

定置網

定置網は「マサバ」265ト、「マイワシ」131トの他、「ウマツラハギ」、「ヤリイカ」、「スズキ」「サクラマス」などの水揚げがありました。

「マイワシ」は不飽和脂肪酸(EPAやDHA)やビタミン類・カルシウムが豊富で非常に栄養価が高い魚です。

石巻合同庁舎1階食堂では、うどんの麺に、石巻魚市場で水揚げされたいわしのすり身を練り込んだ「いわしうどん」を販売しています。是非、ご賞味ください。



仕分け機に水揚げされます



魚種別にスカイタンクに分けられます



マイワシ



マサバ



ヤリイカ



スズキ (セイゴ)



クロソイ



マダラ



ブリ



サクラマス

ミンククジラ

取材日は、八戸沖の調査捕鯨と定置網で漁獲したミンククジラが250キロ入荷しました。前日も200キロ入荷したそうです。

クジラは「大切(おおぎり)」、「アバラ」、「畝須(うねす)」など部位ごとにセリにかけられ「赤肉」は1キロ当たり2,400円~4,800円で取引されました。

市場関係者は「クジラは7月からの商業捕鯨の再開により安定供給できるのが強みとなるのではないか。」と話していました。



クジラのせりの様子



部位毎に分けられたクジラ肉



クジラ肉



底曳き

底曳き網は、「マサバ」290ト、「マイワシ」340トの他、「マダラ」、「スケトウダラ」、「ババガレイ」などの水揚げがありました。「ババガレイ」は煮付けで食べるのがオススメです。



スケトウダラ



ババガレイ(ナメタガレイ)



ユメカサゴ



ミズダコ



アオメエソ(メヒカリ)

養殖ギンザケ

養殖ギンザケは鮎川地区と女川町横浦・高白地区の生産者から19トの水揚げがありました。

水揚数量は1.0kgがスカイタンク6本、1.5kgは16.5本、2.0kgは5本でした。

入札金額は1.0kgが665円～669円、1.5kgが665円～669円、2.0kgが701円～710円でした。

養殖ギンザケは宮城県が国内養殖発祥地で生産量も全国一位を誇ります。5～7月は出荷の最盛期を迎え、脂ののったギンザケは、刺身やムニエルやソテーなどがオススメです。



ギンザケ(2.0kg)



氷詰めにされ鮮度を保ちます



養殖場別にギンザケの見本出し



入札を見守る買受人の皆さん

～女川魚市場情報～

今月(5月22日現在)の女川魚市場は、先月に引き続き「サバ」と「イワシ」の水揚げが好調でした。また「カツオ」が約1,500ト、「キハダマグロ」も約180トの入荷があり市場は活気づいています。

「養殖ギンザケ」の大きさは、例年に比べてまだ小ぶりですが、夏場に向けての好漁を期待しています。

～編集後記～

連休明けの石巻魚市場は魚の取扱い量も多く、活気に満ち溢れていました。私も午前6時からクジラのセリの取材、活魚のセリの取材・・・と息つく暇もないほど慌ただしく動き回りました。ふと歩数計に目をやると約10,000歩(7kmほど)歩いたことがわかりました。動いて消費した分はその後、斎太郎食堂でおいしい定食を食べ調整しました。(S・W)

【お問合せ先】

宮城県東部地方振興事務所
水産漁港部

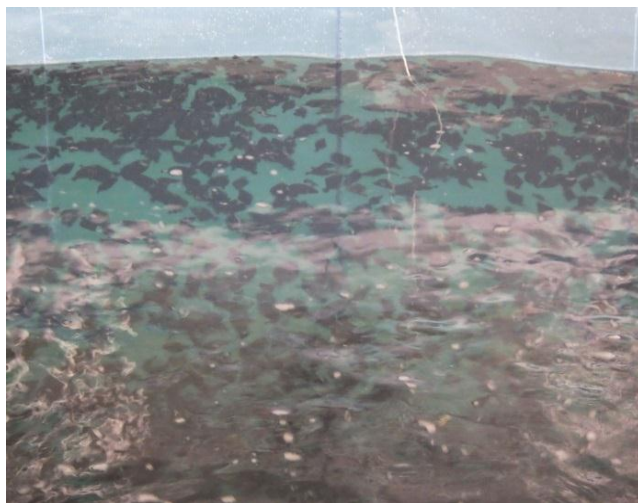
TEL: 0225-95-7914, 1473

ホシガレイ種苗の搬入

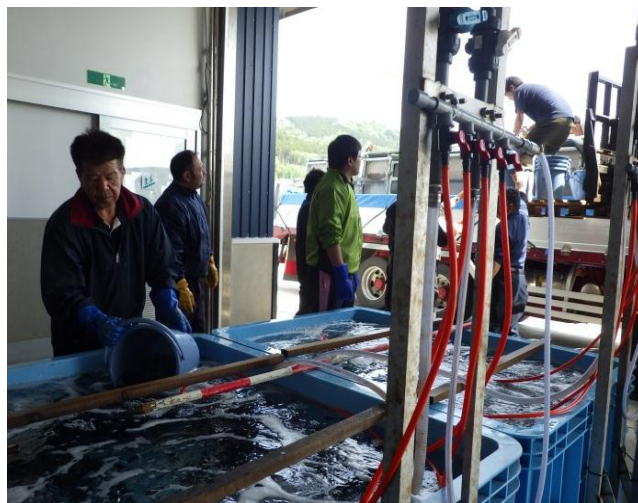
ホシガレイは、大型のカレイ類で食味がとても良く、高値で取引される高級魚です。

県では、平成7年度からホシガレイの種苗生産・放流に取り組んでおり、東日本大震災後も関係機関の協力のもと、平成24年度から種苗生産の取組を再開しています。

こうした中、今般、ホシガレイの放流効果の把握と資源造成を目的として、水産研究・教育機構東北区水産研究所宮古庁舎で試験生産された種苗を東部管内2ヶ所(鮎川・寄磯)に3万尾搬入し、放流サイズ8cmを目標に中間育成を開始しました。



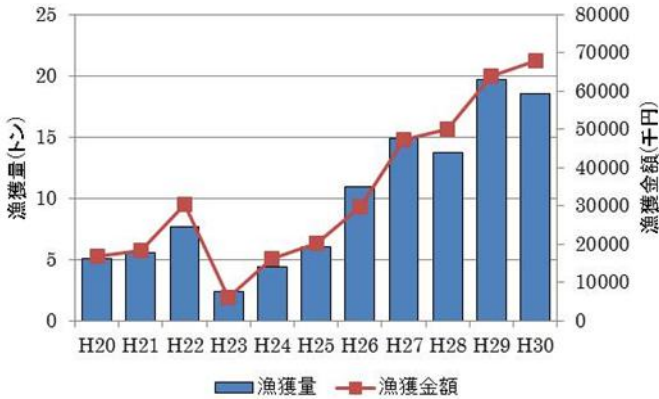
5月22日(水)には、東北区水産研究所宮古庁舎において、平均全長5.6cm(平均魚体重1.9g)3万尾を早朝よりトラックの水槽へ積み込みを行い、約4時間かけて鮎川(牡鹿漁協)、寄磯(JF寄磯前網支所)へ搬入しました。水温や溶存酸素量、稚魚の状況確認を行いながら輸送し、順調に搬入することができました。



牡鹿漁業協同組合 搬入数：1万尾



JFみやぎ寄磯前網支所 搬入数：2万尾



ホシガレイの漁獲量と金額

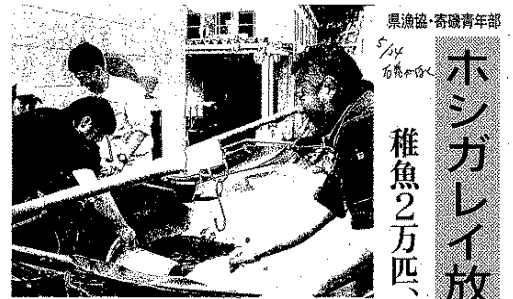
ホシガレイの漁獲量は、平成23年の東日本大震災以降、一時的な漁獲量の低下や震災以前からの種苗放流の取組により、漁獲量は増加しています。

平成30年の平均漁獲単価は3,674円/kgで、県内で水揚げされる水産物の中でも単価が高い魚種のひとつです。

ホシガレイの生態



- カレイ科マツカワ属に分類される。
- 体表や鰭にある黒い斑紋が特徴。
- 雌雄とも放流からおおよそ1年半で30cmに達するものもみられる。
- 宮城県における産卵期は12月下旬から1月中旬ころ。
- 稚魚は3~4月ごろ沿岸の干潟等に着底し、主にヨコエビ類などの甲殻類を捕食し成長する。



トラックの水槽からバケツで稚魚を運ぶ関係者ら

ホシガレイ放流準備

稚魚2万匹、中間育成へ

ホシガレイの種苗放流が22日、東北水産研究所宮古庁舎（宮古市）から県漁協寄磯前支所の水槽へ、寄磯支所へ搬入された。支所所属の若狭青年部17人が、同支所（40・50日程度）に7月に寄磯支所の水槽に放流する。青年部の鈴木隆介部長（48）は「漁獲量の向上につながるよう大切に育てたい」と話した。

県漁協寄磯前支所は、県漁協寄磯前支所が、同支所所属の若狭青年部17人が、同支所（40・50日程度）に7月に寄磯支所の水槽に放流する。青年部の鈴木隆介部長（48）は「漁獲量の向上につながるよう大切に育てたい」と話した。

県漁協寄磯前支所は、県漁協寄磯前支所が、同支所所属の若狭青年部17人が、同支所（40・50日程度）に7月に寄磯支所の水槽に放流する。青年部の鈴木隆介部長（48）は「漁獲量の向上につながるよう大切に育てたい」と話した。

県漁協寄磯前支所は、県漁協寄磯前支所が、同支所所属の若狭青年部17人が、同支所（40・50日程度）に7月に寄磯支所の水槽に放流する。青年部の鈴木隆介部長（48）は「漁獲量の向上につながるよう大切に育てたい」と話した。