

東部水産漁港部だより

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

1月号



【お問合せ先】水産漁港部内 水産振興班, 漁業調整班

TEL:0225-95-7914, 1473

(令和2年2月5日発行)

本年も、本紙をご覧になっている県民の皆さまに、水産関係の情報をわかりやすくお伝える紙面づくりを心がけていきます。どうぞ宜しくお願いいたします。

～魚市場編～ 魚の“旬”をお知らせします！

女川魚市場編

【令和2年初売式】

1月6日、新年恒例の初売手締式が
開催され、市場関係者が手締めや
乾杯で本年の大漁を願いました。市
場では、定置網や陸送品の初セリが
行われ活気に満ちあふれていました。

令和2年 女川町地方卸売市場初売手締式



株式会社女川魚市場 加藤實社長

令和2年 女川町地方卸売市場初売手締式



須田善明 女川町長

令和2年 女川町地方卸売市場初売手締式



女川魚市場買受人協同組合
石森洋悦理事長

令和2年 女川町地方卸売市場初売手締式



豊漁を祈願し鏡割り



ヒメエソボラ



ワカメ



マアジ



マアナゴ



マナマコ



ホシガレイ



初セリの様子

石巻魚市場編

底曳き網

取材日の1月15日は「マダラ」が27t、「ヤリイカ」22t、「スケトウダラ」18tの他、「キアンコウ」、「エゾイソイナメ(ドンコ)」、「カナガシラ」などが水揚げされました。

『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が、どのような料理にも合わせやすい白身魚です。

一部の魚は発泡箱にサイズ毎にきれいに並べられて取引されていました。



マダラ



マダラ(発泡箱入)



スケトウダラ



ヤリイカ



キアンコウ



エゾイソイナメ(ドンコ)



マトウダイ



ヤリイカ



カナガシラ

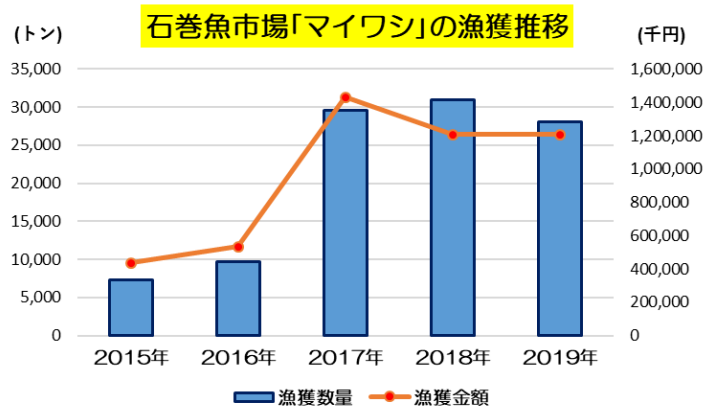
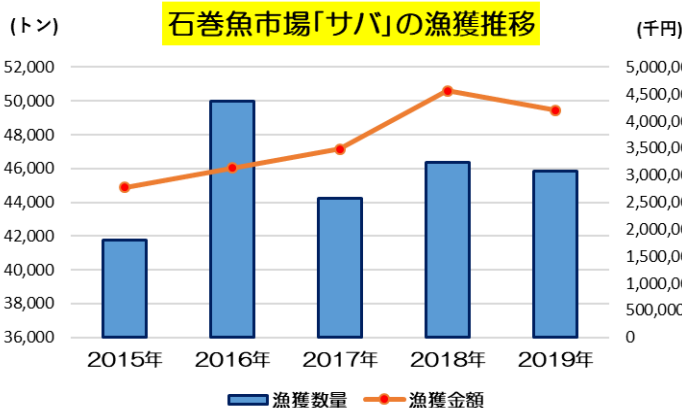


入札結果を待つ買受人の皆さん



石巻魚市場「サバ」、「マイワシ」の水揚げ動向

データ：宮城県総合水産行政情報システム



サバは、ブランド魚「金華サバ」の効果もあり高値で推移しています。2019年は漁場の南下が遅れ旋網船の漁獲は1ヶ月遅れました。

2017年より漁獲数量、金額ともに増大し昨年も安定していました。本年度も豊漁を祈念しております。

活魚・陸送品

当日取引されたのは、「ミスダコ」「マナマコ」、「マアナゴ」、「ワカメ」、「トゲグリガニ」などです。

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。



マナマコ



マナマコ(袋)



ミスダコ



マアナゴ



ワカメ



トゲグリガニ



キツネメバル



ガザミ(ワタリガニ)

定置網

定置網では、「マイワシ」、「マダラ」、「スケトウダラ」などが水揚げされました。

取材日は関西の飲食店の皆さんが見学に来ました。魚市場の大きさや魚種の多さと迫りに驚かれたそうです。



船倉からの水揚げの様子



選別機に運ばれていきます



魚種別に選別されます



イワシなど



関西の飲食店の皆さん

【編集後記】

昨年は、石巻・女川魚市場ともに海洋環境の変化や資源量の減少等の影響もあり厳しい情勢でした。本年は石巻市で「第40回全国豊かな海づくり大会～食材王国みやぎ大会～」が開催されるなど明るい話題があります。女川魚市場加藤社長からは、初売手締式で「安心・安全の女川ブランドをつくりあげる」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ひます。(S.W)

牡鹿漁業協同組合がダルスの養殖試験に取り組んでいます

令和元年12月25日(水)に牡鹿半島南部の十八成浜地先において、ダルスの沖出しが行われました。

ダルスは新たな養殖品目として期待されている海藻で、現在、水産技術総合センターの指導の下、試験的に養殖を行っています。

3月にタンク採苗を開始したダルスは、沖出しまでの間、タンク内で管理し、12月には葉長約3mmに成長しました。収穫時期となる3月頃には50cmほどに成長する見込みです。



▲沖出しを行う牡鹿漁業協同組合の後藤氏(写真右)



▲カキ殻に着生するダルス。沖出しの際はカキ殻ごと幹繩に挟み込む。

◎ダルスって、どんな海藻？

ダルスは、欧米ではサラダやスープに利用されており、タンパク質、カリウム、ビタミンA、B6、カルシウム、鉄、食物繊維などが含まれることが知られています。その栄養価も高いことから「スーパーフード」として紹介された実績もあり、今後の活用に期待が高まります。

(出典：2016.5『世界一受けたい授業』、USDA Food Composition Databases)

豊嶋純青年漁業士が「みやぎ水産の日」販売会に参加しました

令和2年1月15日(水)に石巻合同庁舎において、令和2年初の「みやぎ水産の日」販売会が開催されました。

今回の水産の日には宮城県漁業士会中部支部の豊嶋純青年漁業士、宮城県漁業協同組合石巻湾支所様、木の屋石巻水産株式会社様、富士國物産株式会社様に参加いただきました。

豊嶋氏には、カキの佃煮・冷凍茹でタコなど、自身が漁獲及び養殖生産したものを販売していた

だき、冷凍タコは開店して間もなく売り切れるほどの人気でした。また、カキの佃煮は絶妙な味付けがお客さんから好評で、こちらも完売していました。

今年も毎月第3水曜日の「みやぎ水産の日」には石巻合同庁舎において漁業士の方や加工業者の方に参加していただき、季節に合わせた旬の宮城の水産物を販売しますので、ぜひお立ち寄りください。

2月の東部地方振興事務所水産漁港部のおすすめ食材は「ワカメとメカブ」となっています。



▲豊嶋純青年漁業士(左)

