

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

2月号



(令和2年3月3日発行)

【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

～魚市場編～

魚の“旬”をお知らせします!!

女川魚市場編

活魚・陸送品

当日は、「ヒラメ」、「モスソガイ」、「メダイ」、「エゾイソアイナメ」などが取引されました。「モスソガイ」は「アワビツブ」とも呼ばれています。



ヒラメ



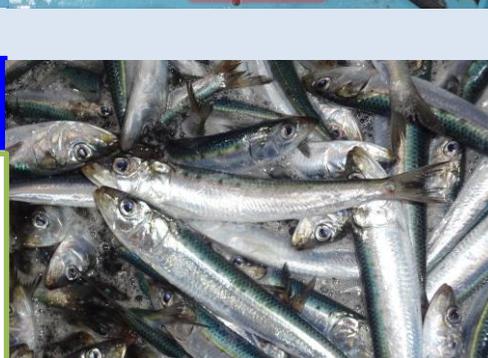
モスソガイ



メダイ



エゾイソアイナメ



ミギガレイ

定置網

取材日は、「マイワシ」27t、「マダラ」1.2t、「マサバ」523kgの他、「スズキ」、「ヤリイカ」などが水揚げされました。

「マイワシ」は2月も、まとまった数量での水揚げが多いようです。



マイワシ



マダラ



マサバ

スズキ



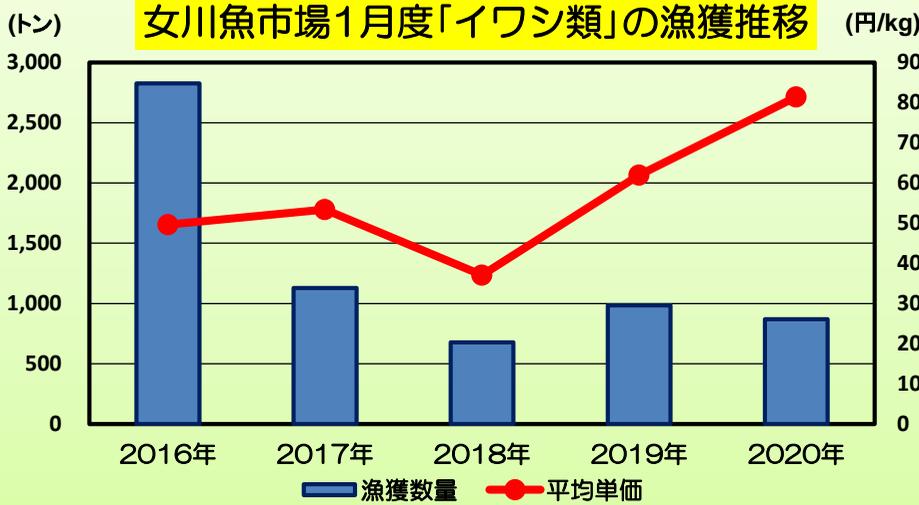
ヤリイカ



女川魚市場「イワシ類」の水揚動向

データ：宮城県総合水産行政情報システム

女川魚市場1月度「イワシ類」の漁獲推移



グラフは、直近5年間の1月度の漁獲推移です。数量は2017年以降ほぼ横ばいですが、平均単価は年々上昇しています。2017年は1kg当たり49.6円に対し2020年は81.4円と約1.6倍に上昇しています。今後の豊漁を祈念しております。

石巻魚市場編

まき網

取材日は「マイワシ」が964tの水揚げで取引価格が40~75円/kg、「マサバ」が210tの水揚げで取引価格が100~110円/kgでした。魚体は「マイワシ」が45~55gで、「マサバ」は110~510gでした。

まとまった数量で水揚げされるということもあり、フォークリフトが場内を慌ただしく動き、市場は活気に満ちあふれていました。



船倉からの水揚げの様子



鮮度第一。素早く運搬します



水揚げされた「マイワシ」と「マサバ」



サンプル魚体を並べます

底曳き網

底曳き網は、「マサバ」38.2t、「ヤリイカ」7.2t、「スケトウダラ」3.8tの他、「ケガニ」、「ユメカサゴ」などが水揚げされました。

「ケガニ」は、発泡箱に大きさを揃えて詰められ上場されます。



マサバ



ヤリイカ



スケトウダラ



ケガニ



ユメカサゴ

活魚・陸送品

当日取引されたのは、十三浜産の「ワカメ」、「マナマコ」、「シャコ」、「イシガレイ」などです。

今が旬の十三浜産「ワカメ」は、身が肉厚でシャキっとした歯触りが特徴です。



ワカメ



ヒジキ



マナマコ



トゲクリガニ



ウバガイ



ミスダコ



マアナゴ



シャコ



イシガレイ



ホシガレイ



見学に来た関西の飲食店の皆さん

定置網

当日は、「マダラ」3.9t、「ニンシ」278kgの他、「マイワシ」、「ヤリイカ」、「スズキ」などが水揚げされました。回遊魚の「ニンシ」は産卵のために日本の沿岸にやってきます。本県万石浦が産卵場の群もいます。



水揚げの様子



マダラ



ニンシ



ヤリイカ



ホッケ

小竹浜でフノリの収穫が行われました

令和2年2月13日(木)に石巻市の小竹浜において、宮城県漁業協同組合石巻地区支所女性部と、宮城県水産高等学校海洋総合科の2年生24名が、フノリの収穫を行いました。

今回収穫したフノリは、昨年5月に小竹浜のフノリ増殖場で磯掃除を行った後、孢子液を散布したところに着生し生長したもので、その収穫量は



▲フノリを収穫する宮城県水産高等学校の生徒

35kgでした。

今シーズンは、フノリの生長を観察しながら、もう一回収穫することを予定しています。

また、今回収穫したフノリは、令和2年9月26日(土)～27日(日)に石巻市で開催される、「第40回全国豊かな海づくり大会」で記念弁当の食材として活用される予定です。



▲収穫されたフノリ

「令和元年度水産青年フォーラム」が開催されました



▲祝辞を述べる宮城県漁業協同組合経営管理委員会 丹野一雄会長

令和2年2月17日(月)に仙台市秋保の「岩沼屋」において、「令和元年度水産青年フォーラム」が開催されました。

本フォーラムでは、それぞれの地区の青年部(研究会)員が漁業種類別に7つの分科会に分かれて、浜の現状や課題、問題点等の情報を共有し、県や漁協、漁業士の助言を得ながら、問題解決に向けて協議を行いました。



▲分科会の助言者を務める佐藤一指導漁業士(写真中央)

今回、県漁業士会の佐藤 一指導漁業士(宮城県漁業協同組合雄勝町雄勝湾支所所属)が、ホタテ・ホヤ分科会の助言者として出席し、自身の経験談などを交えながら青年部(研究会)員に助言していました。

○編集後記

足元の悪い岩場を軽々と動き回る高校生の元気さに圧倒されました。彼らに負けないように足腰を鍛えなければならないと思う所存です。まずは栄養豊富な美味しい宮城の海の幸をたくさん食べ、睡眠時間をしっかり確保し、体力をつけたいと思います。(K.T.)

