

# 東部水産漁港部だより

## 令和3年春号

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



令和3年3月22日発行

【お問い合わせ先】水産漁港部 漁業調整班 TEL : 0225-95-1473

### ～石巻魚市場より～

3月12日(金)、石巻魚市場で「養殖ギンザケ」の初水揚げがありました。昨年より1週間ほど早い水揚げとなり、県内の多くのメディアが取材に訪れていました。また、陸送品・活魚では「スズキ」、「シラウオ」、「マボヤ」などが入荷し、春の訪れが感じられる取材となりました。



スズキ



シラウオ



マボヤ

### 養殖ギンザケ

石巻魚市場での「ギンザケ」初水揚げは、女川町尾浦と石巻市鮎川の2業者から合わせて約9.2tの水揚げとなりました。競りは午前7時30分頃から始まり、価格は1.5kg以上のものが909円～970円、1.0～1.5kgが855円～960円で取引されました。当日水揚げされたギンザケは1.0～1.5kgが中心で、主に関東・北陸方面に生食用として出荷されるとのことでした。今後2.0kg近くまで成長すると主に加工用として出荷されるそうです。石巻魚市場の佐々木社長からは、今年の展望について、「外食を控え家で食べる消費者が増加し、サケ全体の需要が高くなっている。ギンザケの値段も昨年より高くなるのではないか。」との話がありました。ギンザケの水揚げは、これから5月～6月にかけて最盛期を迎え、7月末ごろまで続く見込みです。



これから選別が始まります



養殖ギンザケ



1尾ずつ選別台に乗せられます



ギンザケ選別中



これから競りにかけられます



ギンザケ初競りの様子



# その他水揚げ

陸送品・活魚コーナーには、先に紹介したスズキ、シラウオ、マボヤ以外にも春が旬である「ワカメ」等が入荷していました。宮城県のワカメは全国第1位（2019年）の生産量を誇り、また『三陸ワカメ』と呼ばれ非常に肉厚で、県内のみならず全国からも人気が高いです。さらに「ホタテガイ」や「マナマコ」等も入荷していました。

このほか、底曳網では「マダラ」約22t、「マサバ」約9.9t等が水揚げされました。



ワカメ



マアナゴ



ホタテガイ



マナマコ



マダラ



マサバ



ヤリイカ

## ～女川魚市場より～

3月8日(月)、女川魚市場で「イサダ(ツノナシオキアミ)」の今季初水揚げがありました。この日水揚げされたのは石巻市雄勝町沖で漁獲されたイサダで約39tの水揚げでした。また、「養殖ギンザケ」の初入荷も3月10日(水)より始まりました。春漁の開始に市場は活気に満ちあふれています。

# イサダ漁

3月8日(月)女川魚市場に12隻約39tの今季初水揚げがあり、188円～226円/kgで取引されました。

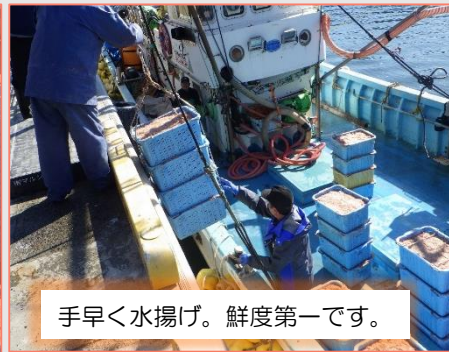
8日以降も9日に約15t、12日に約50t水揚げされ、取引価格も高値で推移しています。

市場関係者も「昨年と違い、水揚げが続いている。今後に期待したい。」と話されていました。

桜色に輝くイサダは小エビのようにも見えますが、「エビ」ではなく「オキアミ」に分類されます。主に養殖魚の餌や水産加工品の原料として流通します。



イサダはカゴで水揚げです。



手早く水揚げ。鮮度第一です。



水揚げ後、すぐに出荷されます



イサダ(ツノナシオキアミ)