

魚の“旬”をお知らせします！ 魚市場水揚げ通信

女川魚市場 編



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.44(1) (平成31年3月22日発行)

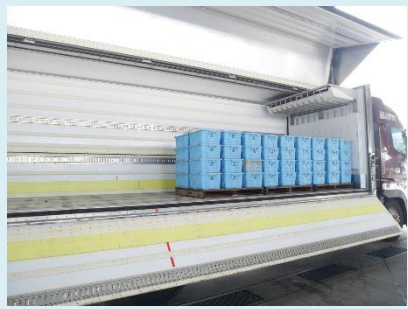
今月の水揚げ状況

今月は、春漁が始まり、魚市場の中に並んでいる顔ぶれも変わってきているように感じます。イサダ(正式名:ツノナシオキアミ)におきましては、昨年より6日早い、3月1日から操業が始まり、水揚げ数量が思わしくなく、低調なスタートとなりましたが、ここに来て、好調な水揚げが続いています。

今年のギンザケは、昨年より5日遅い3月23日に約3tの初水揚げがある見込みです。



イサダ



イサダ出荷の様子

イサダ漁

平成31年2月27日に県水産技術総合センターが行った調査によると、漁場は志津川から女川沖に、比較的濃い魚探反応が見られ、イサダの漁場形成に必要な水温(7~8℃)より低い水温の海域が多く、群れは底付きとの予報でした。

実際に漁期始めは、宮城県沿岸への冷水南下の影響により、100~140mと深い層に群が形成された影響から、漁模様は昨年のおよそ3分の1の13.5tとなりました。

一方で、3月19日現在では、十数年ぶりに親潮の波及が強く、宮城県沖に漁場が形成されており、好調な水揚げとなってきているようです。

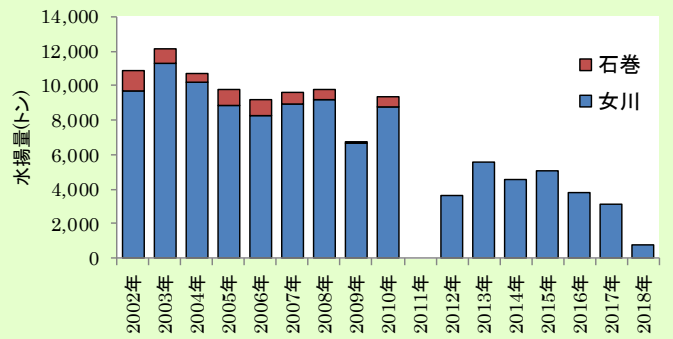


入船から水揚げまで



水揚げされたイサダ

イサダの水揚げ量の推移



データ: 宮城県総合水産行政情報システム
産地魚市場情報(石巻・女川魚市場)

底びき網 沿岸小漁

3月に入り、宮城県沿岸へ冷水が南下した影響により、珍しい魚が水揚げされております。

シロサケの未成熟魚で「ときしらず」と呼ばれる魚が入網しておりました。

「ときしらず」は、産卵時期では無い春頃に漁獲されるシロサケで、卵に栄養を取られていない分、脂の乗りが良い状態という特徴があります。

大目流し網で漁獲されることから、「大目マス」と呼ばれることもある貴重な魚です。

その他にも、定置網では見かけないイカナゴの水揚げや、春の風物詩の一つと言えるトゲクリガニが水揚げされておりました。



シロサケ（ときしらず）



イカナゴ（地方名：メロード）



トゲクリガニ（地方名：スクモガニ）



競りの様子



魚市場のこの人にお聞きしました！

株式会社女川魚市場 木村部長さんへのインタビュー

女川魚市場で働いている木村部長に一言いただきました。

「イサダについては、昨年より操業開始は早かったが、水揚げ数量も前年より少なく、単価も8円/kgほど安いスタートであった。しかし、冷水が南下してきており、十数年ぶりに宮城県沖に漁場が形成されてきている。1日当たりの水揚げ数量も好調で、数日の操業で昨年の累計水揚げとなりそうなほど好調なので、今後の漁場形成を期待している。」と、数年低調であった春漁に光明が見えたことに期待が膨らんでおりました。



便利な情報

今回の魚市場通信に載せている水揚げに係るデータは、宮城県水産技術総合センターで配信している「みやぎ水産NAVI」で検索すればご覧頂けます。

その他にも、県内の「魚市場別の水揚げ数量」「定地水温情報」「衛星画像(海水温)」を直ぐに確認することができますので、是非ご活用ください。右のQRコードからご覧頂けます。



編集後記

3月に入り、イサダの水揚げが始まり、ギンザケの水揚げ間近ということもあり、魚市場は、より一層活気に満ちてくる時期になっております。

イサダにおいては、近年、水揚げが低調に推移しておりますので、今漁期の好調さが継続し、漁業者の方々が笑顔で入港出来る事をお祈りします。また、ギンザケにおいても、昨年同様好調な水揚げになることを期待しております（M・S）（T・O）

【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