

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

11月号

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 vol.40(1) (平成30年12月3日発行)



サンマ漁

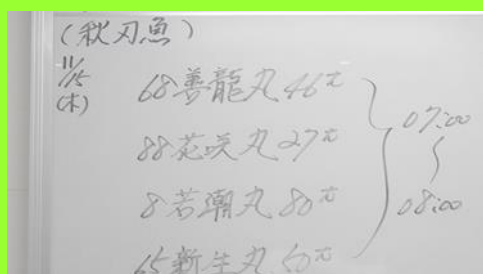
サンマ漁は終盤にきています。取材した11月15日は、4隻のサンマ船が入港し、203トンの水揚げがありました。今回は、サンマ船が入港する前から入札が始まるまでの魚市場の様子を紹介します。



①サンマ船が入港する前の魚市場、外はまだ薄暗く静まりかえっていました。



②魚市場内では、市場職員がサンマサンプルの選別準備を行っていました。



③魚市場内のホワイトボードには、水揚げ予定船名等が記載されていました。



④水揚げ準備のため、タンクに海水を張っていきます。



⑤フォークリフトを上手に操作し、タンクに氷を入れていきます。



⑥午前7時を過ぎると、4隻の大型サンマ船が次々と入港してきました。



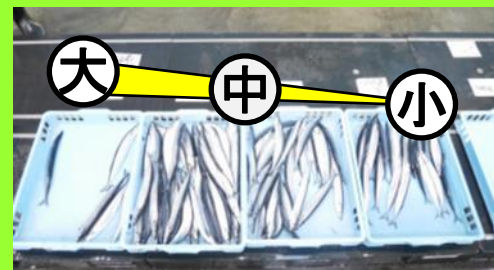
⑦サンマの水揚げ。準備したタンクは、すぐにサンマでいっぱいになります。



⑧サンプル選別の計量ため、ランダムにサンマをカゴに入れていきます。



⑨サンプルの選別。職員が1尾ずつ計量し重量別にカゴに入れていきます。



⑩この日のサンプルは140g上 > 120g上 > 100g上 > 100g下でした。



⑪並べられたサンプルを真剣な眼差しで見つめる買受人の方々。



⑫入札結果を待つ大勢の買受人の方々。入港から入札まで大変な賑わいでした。

定置網

サバ類を主体として、スルメイカ、ウマヅラハギなどが水揚げされてきました。珍しいところでは、温帯域に見られる「オキザワラ」が水揚げされており、トレイに収まりきらず、ブルーシートの上に置かれるほどの大きさでした。



サバ類



スルメイカ



ウマヅラハギ



サワラ



カマスサワラ(オキザワラ)



スズキ



忙しい合間のひととき！

この日、セリが始まる直前、買受人の方々が忙しい時間帯に『エチオピア』の名称の話題で盛り上がりました。

【意外と知らない『エチオピア』についての豆知識】

標準和名:シマガツオ

地方名:オッペタンコ(相模湾),
テツビン(築地など関東の市場, 静岡県)

エチオピアの由来:諸説あるようですが、1935年から1937年に相模湾でこの魚が大量に漁獲され、一般の食卓でも食べられるようになりました。丁度その時にエチオピアの要人の来日があり新聞紙上を賑わせたことに由来して、日本漁船の船員が「エチオピア」と呼び始めたという説が広く知られています。

生息域:北太平洋の温帯海域に分布する。南日本海域では水深150～300mのところに生息するが、北方では表層近くを浮遊する。

特徴:旬は秋から春。
鱗は細長く一部が皮膚に埋没していて非常に取りにくい。
皮は厚みがあり強く、骨は柔らかい。
やや赤みかかった白身で白濁しやすい。熱を通しても硬く締まらない。

食べ方:刺身, なめろう, 塩焼き, みそ漬け, 幽庵焼き, ムニエル,
味噌汁, 竜田揚げ



エチオピア



和やかな雰囲気エチオピアについて語る買受人さん

編集後記

今月の魚市場取材は、買受人の方々と話をする機会がたくさんありました。買受人の方々は、水揚げされた魚介類の美味しい食べ方など、親切・丁寧に教えてくれました。『エチオピア』のやり取りも楽しかったです。『エチオピア』、忘れられない魚になりました。(N, A)

【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