

魚の“旬”をお知らせします！ 魚市場水揚げ通信

石巻魚市場 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.34(2)



(平成30年5月31日発行)



取材記

取材を行った5月14日(月)の石巻魚市場は前夜からの雨が激しく降っていましたが、休み明けということもあり漁獲は多かったです。

市場には、旬の魚であるシャコ、サバ、イワシなどの近海物中心に水揚げされていました。また、かつては南の魚として知られていたサワラや、夏・秋に多く獲れるサバが早くも水揚げされていることに驚きました。市場関係の方々には、震災の影響や水温の上昇が関係しているのではないかと話していました。



水揚げされた旬の魚介類



シャコ

シャコは震災以降獲れる時期が遅くなってきているようです。値段も今年は比較的安価になっているそうです。



サバ

この日、サバは300トンも水揚げされました。写真は重さにより自動選別されている様子です。多くは輸出用に買い付けされます。



イワシ

イワシは女川・金華山付近でとれたものが揚がっています。水揚げ量は例年並みです。

今月の特集は「ギンザケ」です！



養殖ギンザケ



※5月号では「みやぎ水産の日」PR商材であるみやぎサーモン(ギンザケ)を特集しました。今年は魚体も大きく現在は3kg程度が多いようです。入札では1キログラム当たり590~610円で、価格推移は良好だということです。6月に水揚げピークを迎えるギンザケの旬の味覚を味わってみて下さい。

買い付けされたギンザケはその後どうなるのか？疑問に思った我々は、有限会社ミノリフーズさんに追跡取材を行いました。

～ギンザケが私達の家庭に届くまで～
有限会社ミノリフーズさんにインタビュー！



ギンザケ買い付けの様子

①買い付け

ミノリフーズさんでは、市場の最新情報を、買い付け人・本社ともにスマートフォンを活用しリアルタイムで共有しています。加工に適したギンザケは一匹2.5kgほど。蓄積されたノウハウを発揮して買い付けを行います。



加工設備

②一次加工

魚の一次加工は、主に魚町第1工場で行います。市場から運ばれてきたギンザケは、水圧式自動ウロコ取り機でウロコを取ったあと、ヘッドカットと内臓除去を行います。完成するまで多くの工程が機械化されています。



熟練スタッフによる小骨の除去

③最終加工

魚町第2工場では、さまざまな食べ方に合わせて魚を加工しています。体積で重さを量り、指定のグラム数にカットする機械「スーパー板さん」や、焼く・蒸す・煮る・炊くなどが一台でできる「スチームコンベクション」が、大活躍しています。お刺身用の加工は、衛生管理が徹底された作業場（衛生区/クリーンルーム）内において手作業で行われています。



(有) ミノリフーズさんの想い

安価な輸入原魚が石巻地産品のライバルとなっていますが、私達は地元石巻で水揚げされた旬の美味しい魚を宮城のお客様に食べていただきたい！という思いで、愛情をこめて商品を作っています。



魚町第2工場

④出荷

完成した商品は、回転寿司店、量販店、学校給食用等に出荷されています。



取材協力:有限会社ミノリフーズ 魚町第2工場
石巻市魚町2丁目5-6 TEL 0225-21-2704

編集後記

今月号は、魚市場を中心に宮城の水産業をもっと深く掘り下げるべく、加工屋さんの取材を行いました。

魚市場に水揚げされた魚の「その後」について知っていただくことで、魚市場で水揚げされる水産物を含め、ひいては宮城の水産業の魅力をお伝えできればと思います。また、「みやぎサーモン」は、刺身で食べると、さっぱりとした脂がのり、甘味・うま味が豊かです。皆さん店頭で見つけたら是非ご賞味ください。(M・K)

【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