

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.35(1) (平成30年 6月29日発行)

取材日(6/7)の水揚げは、定置網で漁獲された魚と養殖ギンザケが大半を占めていました。定置網では、特にマイワシとサバ類がほとんどで、今年は海の水温が高い影響もあるのか特にイワシは豊漁だそうです。今年のギンザケは生育がよく脂もよく乗っているそうです。

市場に船が入ると、水揚げする魚を入れるタンクを運ぶフォークリフトが行き交っており大忙しです。

取材日(6月7日)に水揚げされた魚介類



ギンザケ



イワシ



サバ

ギンザケは水揚げ後、フォークリフトで自動選別機に運ばれ、500g上から3.5kg上まで500gごとに7段階に仕分けされます。

1.5kg未満の小ぶりなギンザケの多くは特に多様な鮭料理のある北海道に運ばれスーパーマーケット等で一本丸々販売されることが多いそうです。

1.5kg以上のギンザケはフィレーや切り身に加工され、私たちの食卓に届きます。

イワシとサバは女川、金華山付近の定置網で漁獲されます。水揚げ後、すぐにベルトコンベアで運ばれサイズ毎に選別されていました。

当日は、157トンの水揚げがありました。内訳は約3分の2がサバ、残りがイワシなどです。

魚市場関係者によると近年まれに見る豊漁だそうです。



ウマズラハギ



魚市場のこの人にお聞きしました！

株式会社女川魚市場 木村部長のひと言

株式会社 女川魚市場の木村部長さんに、最近の漁模様について伺いました。

「今年のオキアミ、コウナゴなどの春漁は20年間女川魚市場を見てきたが、今までにない不漁。ただし、今が旬のイワシは豊漁でサイズも大きい。これからの時期はなんといっても「イカ」。定置網にも徐々に入網してきており、これからのイカ釣り漁に期待しています。」

買い付けされた「イワシ」のその後どなるのか？
株式会社 鮮冷さんに取材を行いました。

～イワシが私達の食卓に届くまで～

株式会社 鮮冷さん(女川)にイワシの加工について取材を行いました。



生産部生鮮2課 鈴木課長にインタビュー

「三陸真いわしの魚やの煮付」は、昔から女川の家庭で作られているやさしい味わいの煮付を誰にでも手軽に食べていただきたいという気持ちから作りました。

また、東日本大震災当時、加工場に保存していた魚も水道・ガスが使用出来ない中では調理ができず、十分に皆様のお役に立てませんでした。その経験から、常温保存で180日間おいしく食べられる商品を開発しました。加工段階で加圧加熱しており、骨まで柔らかく、子どもからお年寄りまでおいしく召し上がっていただきたいです。

「三陸真いわしの魚やの煮付」の加工手順



①買い付け

地元の生産者や市場との連携を大切にし、より鮮度が良い魚を仕入れています。工場が市場に近いため、加工処理までの時間を短縮できることを強みとしています。



②魚のカット・煮付け

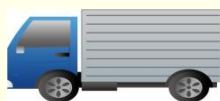
いわしの温度管理を徹底しながら頭・内臓を素早く下処理します。素材の味を活かすため化学調味料は一切使用せず、特製の和風タレに生姜を加えて骨まで食べられるように作り上げています。



③製品加工

窒素ガスを封入し、お皿タイプの容器にパックします。常温でも食べられる簡単・便利な一品で、レンジで温める事で更に美味しく食べられます。

デパート・量販店に出荷



※画像はホームページより

株式会社 鮮冷さんのこだわり

三陸を中心とした国産の水産物にこだわり、これまで培ってきた生産者との信頼関係と連携により、安定した品質の高い製品を製造・提供出来ます。

先進技術を取り入れた生産設備と加工に携わる職人の技と経験を生かした製品作りが強みです。

また、世界に通用する高度衛生規格『FSSC22000』を取得し、今後も高い水準の食の安全・安心を求めてまいります。



取材協力

株式会社 鮮冷

宮城県牡鹿郡女川町石浜字高森25番地1

TEL.0225-25-5100

みやぎ水産の日 関連企画

6月の「みやぎ水産の日」テーマ食材は「ホヤ」です!!
我々は、マルキチ阿部商店さん(女川)にホヤの
加工と販売について取材しました。



ホヤ殻むき作業

熟練スタッフ4～6名で女川産の新鮮なホヤの殻むき作業を行っています。

従業員の皆さんは、常に衛生管理を意識し、手際よく丁寧に作業されていました。

一日の処理数は平均500～600kgです。

殻むきされた新鮮なホヤは
蒸しホヤ、ホヤ煮、さきほやなど様々な
商品に加工されます。

県内の他、関東方面にも販売している
そうです。

催事販売でも大人気です!!



ホヤ煮釜



製品パックにする機械

『売れ筋は、「ホヤの塩辛」や「さきほや」です。
ほやを食べたことの無い観光客の方々も
試食すると「美味しい!」と言って
購入されます!!

私のおすすめ商品は「ほやたまご」です。
地元の味を是非、皆さんに
楽しんでいただきたいです!!』

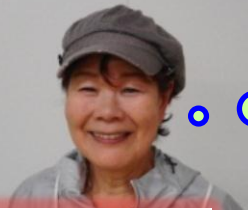


店員の今野さん



ハマテラス直売所

マルキチ阿部商店様のこだわり



阿部すが子会長

加工場の温度を低く一定に保ち、衛生管理を徹底して
います。また、その日に獲れた新鮮なホヤを使っているので
ホヤが苦手な人でもおいしく召し上がって
いただけると思います。

取材協力: 有限会社 マルキチ阿部商店
〒986-2282 宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎4-24

TEL0225-53-2505

編集後記

今回は、女川魚市場と女川の水産加工業者様2社を取材しました。
魚市場では地元のおいしい魚の新たな一面や魅力を発見でき、取材させて
いただく度に地元の魅力を実感しました。加工業者の方々には、自社の商品に強い
こだわりを持ち、日々より良い商品の開発に取り組まれていることを実感しました。
今後とも市場関係者の皆様、加工業者の皆様のご協力のもと石巻、女川の魅力を
取材させていただきたいと思っております。(S. S)

【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