



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

【お問合せ先】水産漁港部内 水産振興班, 漁業調整班
TEL: 0225-95-7914, 1473

(令和元年10月2日発行)

魚の“旬”をお知らせします！ ～魚市場編～

9月は石巻魚市場の様様をお伝えします。7～8月の2か月間にわたり休漁期間であった沖合底曳き網漁船が、9月から操業を再開しました。多種多様な魚の水揚げがあり、魚市場は活気にあふれていました。

女川魚市場は、本年度のサンマの水揚げがまだありませんが(9月30日現在), 女川の秋恒例の『おながわ秋刀魚収穫祭』が盛大に開催されましたので、その様様をお伝えします。

底曳き網

底曳き網漁業は、袋状の網を海底に投網し、網口を開きながら網を曳き、海の底にいる魚介類を獲る漁法です。

当日は「スルメイカ」21t、「チダイ」4tの他、「ケガニ」、「アカムツ」、「オアカムロ」などが水揚げされました。

「ケガニ」、「アカムツ」は、船上で大きさを揃えて発泡箱詰めされます。

「ヤツシロガイ」は蓋をもたず殻の様相が特徴的な貝です。九州の八代海で多く獲れたのが名前の由来といわれています。



アカムツ(ノドグロ)



マダイ



オアカムロ



チダイ



スルメイカ



ケガニ



ヤツシロガイ

活魚・陸送物

当日は、「ガザミ」880kg、「マアナゴ」488kgなどが入荷しました。

「ガザミ」は、お互いを傷つけないように、1尾ずつはさみに輪ゴムを掛けて縛ってあります。



ガザミ(ワタリガニ)



マアナゴ

定置網

当日は「マサバ」4.4t, 「カタクチイワシ」3t, 「マアジ」820kgの他, 「タチウオ」, 「サワラ」, 「ソウダカツオ」などが水揚げされました。「カンパチ」は高級魚として扱われ刺身で食べるのがオススメです。



マサバ



カタクチイワシ(セグロイワシ)



マアジ



タチウオ



サワラ



ワカシ



カンパチ



ソウダカツオ

◆『おながわ秋刀魚収穫祭』について

全国有数の「サンマ」の水揚げを誇る女川町の『おながわ秋刀魚収穫祭』が9月29日(日)に開催されました。女川駅前前の会場では、「炭火焼きサンマ」1万匹と「さんまのすり身汁」4千杯が振る舞われ、朝から長蛇の列ができました。今回は冷凍「サンマ」が使用されましたが、生鮮「サンマ」に見劣りしない冷凍技術の高さで、来場者の皆さんは笑顔で秋の味覚に舌鼓を打っていました。



宮城県漁業士会中部支部 新技術習得交流事業(先進地視察)が開催されました

宮城県漁業士会中部支部では、「新技術習得交流事業」として、昨年度から6次産業化や商品開発、首都圏での本県水産物の販売動向把握を主なテーマに、漁業士自らが取り組む課題に対応するための事業を実施しています。

このことから、先月(8月23日)に商品開発コーディネーターの五日市知香氏から、当支部地区懇談会の講演で紹介いただいた岩手県下閉伊郡山田町の「株式会社山田の牡蠣くん」の視察に、当支部の西條覚指導漁業士と西條幸正指導漁業士に代表して行っていただき、生産者自ら6次産業化に取り組み成功した事例の視察を行いました。

視察に参加した漁業士の方は、カキ養殖はしていないものの、養殖生産物を使って商品開発・販売をしているという点での共通認識のもと意見交換ができたことで、今後の取り組みの参考となっていました。



▲ 視察の意見交換時の様子
(左から五日市氏、佐々木氏、西條氏、西條氏)



▲ 加工場視察の様子



▲ 研修会の様子

また、視察の翌日、盛岡市内で開催された研修会では、前日に引き続き五日市氏に講師をお願いし、漁業士2名及び県職員とのディスカッションを行いました。漁業士2名の方からは、コーディネーターとの関わり方に対する質問や、行政の支援に対する意見が出され、6次産業化に関わる立場の違う関係者間での活発な意見交換の場となりました。

編集後記

今回視察を快く受け入れてくださいました「株式会社山田の牡蠣くん」の佐々木代表取締役及び紹介いただいた株式会社パイロットフィッシュ五日市代表取締役には、お忙しいところ御対応いただき感謝します。この視察を通して、6次産業化に取り組む生産者、専門家、支援員との有効な連携についての重要性を再認識しました。これからも、6次産業化の支援を継続していきます。(C. T.)