

# 水産業再生ニュース(第 11 号)

平成 27年 2月12日  
仙台地方振興事務所水産漁港部

## 1 1月の塩釜市魚市場の水揚げ状況

・平成27年1月の水揚量は、数量で696トン、金額では384,813千円となり、昨年同  
期と比較して、数量で717トン、金額でも280,679千円の減少となりました。

これは、鮪延縄漁業は、数量・金額とも昨年を上回ったものの、刺網漁業や搬入魚が大きく減  
少したことによるものです。

塩釜市魚市場水揚げ状況(平成27年1月)

区 分	平成27年		平成26年		対 比	
	数量(トン)	金 額(千円)	数量(トン)	金 額(千円)	数 量	金 額
1月の水揚げ	696	384,813	1,413	665,492	49%	58%

## 2 「みやぎ水産の日」について

・県では水産物の消費拡大を図るため、平成26年11月から毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」  
と定めて様々な取り組みを行っています。

・今月はおすすめ食材として「メカジキ」を取り上げ、宮城のおいしいお魚としてPRすることと  
しています。

メカジキは、全世界の温帯～熱帯域に広く生息しており、全長は4m、体重300kgを超える大  
型のカジキで、延縄漁でマグロと一緒に漁獲されます。新鮮な身は淡いピンク色で刺身のほか、煮  
付けや照り焼きなどに料理されます。

県内では気仙沼魚市場が日本一の水揚げを誇りますが、  
塩釜市魚市場でもマグロに混じって水揚げされています。

今月の「みやぎ水産の日」は2月18日(水)です。  
当水産漁港部管内ではイオン利府店でチラシ配布などが  
行われますので、ぜひ鮮魚コーナーに足を運んでくださ  
い。



塩釜魚市場に水揚げされたメカジキ

毎月第3水曜日「みやぎ水産の日」  
2015 2月  
みやぎ水産の日 だより  
毎月第3水曜日  
みやぎ水産の日  
宮城の水産物を食べよう！  
今月のオススメは！メカジキ  
宮城水産物振興センターでは、新鮮なメカジキを、  
お刺身やお寿司、お弁当などにも使えるお魚の刺身を  
提供しています。メカジキは、お刺身やお寿司、お弁当  
にも最適な魚です。お刺身やお寿司、お弁当などに  
最適な魚です。お刺身やお寿司、お弁当などに最適  
な魚です。お刺身やお寿司、お弁当などに最適な魚  
です。お刺身やお寿司、お弁当などに最適な魚です。  
お刺身やお寿司、お弁当などに最適な魚です。

### 3 第39回宮城県水産加工品品評会が開催されます

・全国有数の水産加工品生産量を誇る本県の各企業自慢の水産加工食品を一堂に集め、特に優秀な水産加工品に対し、表彰の栄誉を与える宮城県水産加工品品評会が、みやぎ水産の日である2月18日（水）に宮城県水産技術総合センターを会場として開催されます。

第39回となる今回は、県内64社から184品が出品される予定で、このうち塩釜地区からは23社、88品と全体の約5割を占める多くの水産加工品が出品されます。

昨年度は、松島町の松島蒲鉾本舗の「どらぼこ」が農林水産大臣賞を受賞しました。今年度はどんな賞品が出品されるのか楽しみなところです。

