

気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

宮城の
水産物を
食べよう!

むすび丸

2024

6

今月のオススメ食材は「イワシ」です！



○季節感・地域性など

マイワシは、沖合域では巻網、沿岸域では定置網により漁獲され、6月に入ると漁獲量は増加し、秋ごろまでが旬となります。特に6月から7月の梅雨時期に漁獲されるマイワシは、「入梅イワシ」と呼ばれています。産卵前のため、ふっくらと丸みを帯びたものばかりで、1年を通じて最も脂が乗っていて美味しいと言われています。

また、気仙沼では、定置網に入網するマイワシやカタクチイワシは、カツオの一本釣り漁に使う生餌としても利用されています。三陸沖にカツオの漁場が形成されると、気仙沼に水揚げしたカツオ船は近隣の定置網で生餌のイワシを積み込んで漁場に向かいます。27年連続の生鮮カツオの水揚げ日本一はイワシが支えていると言ってもよいでしょう。

○特徴

イワシの主な種類として、マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシが知られています。焼き魚や、煮魚として食卓にのぼるほか、味噌汁に使う煮干しや、ご飯のお供のちりめんじゃこの原料等、様々な形で利用されています。

なかでも、マイワシは、日本周辺に広く生息する回遊魚で、数十年周期で資源量が大きく変動することが知られており、1980年代には国内で400万トンを超える漁獲量がありました。その後、資源量は減少しましたが、2010年代に増加に転じています。

○主なイワシの種類

カタクチイワシ

下アゴが小さく、口が片方しかないように見えることから片口の名がつけられた。アンチョビや、煮干しとして利用されている。



ウルメイワシ

目が大きく、潤んでいるように見えることからウルメイワシ。3種の中では最も大型で、めざしなどの干物に利用される。

