

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

9

今月のオススメ食材は「カツオ」です!

○カツオの特徴

カツオは世界中の暖かい海に分布する回遊魚です。

カツオはマグロと同様に、常に泳ぎ続ける魚です。

その理由として、浮袋が未発達なため、泳ぎを止めると沈んでしまうこと、エラ蓋を動かさないため、高速で泳ぐことで大量の海水を口からエラに送り込み、酸素を取り込む必要があること等が挙げられます。

他にもカツオの特徴として、お腹の縞模様があります。海を泳いでいる間はほとんど模様が見えませんが、水揚げされると縞模様が現れます。



○地域性・季節感など

気仙沼市は、カツオの主漁場である三陸沖に近く、全国有数のカツオ産地として知られており、27年連続で生鮮カツオの水揚げ量日本一を記録しております。

カツオは暖かい海を好む魚で、春から夏にかけて餌を求めて南の海から北上し、三陸沖で餌をたっぷり食べて脂を蓄え、秋以降に南の暖かい海に戻っていきます。北上するカツオは「初カツオ」、秋になりUターンして南下するものは「戻りカツオ」と呼ばれます。

今シーズンは6月中旬以降に漁場が北の青森県八戸沖に形成されたことにより、戻りカツオのような脂の乗ったカツオが水揚げされたことで気仙沼のカツオが大きな注目を集めました。28年連続の生鮮カツオの水揚げ日本一に向けて独走中です。



気仙沼市魚市場へのカツオの水揚げ風景