

魚の“旬”をお知らせします！

魚市場水揚げ通信 7月号

石巻魚市場 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.24(2) (平成30年7月31日発行)



魚市場水揚げ通信は、毎月第3水曜日「みやぎ水産の日」PRとして宮城県が発行しています。今月号は、水揚げ状況レポートに加え、市場で仕入れた新鮮な魚を提供している量販店(株)あいのや様のインタビュー。そして、7月の「みやぎ水産の日」テーマ食材であるカツオを使った「だぶ漬け」について、三政商店(株)様に教えていただきました。

活魚・陸送物

7月になると、水揚げされるアナゴが増えてきます。扱いやすいように数匹ずつまとめて網袋に入れられています。脂の乗った宮城県産アナゴは天ぷら、煮アナゴなどで美味しく召し上がれます。



マアナゴ



シジミ



ヒラメ



ホシガレイ



ホタテ貝柱

定置網・まき網

取材日は宮城県沖で漁獲された大量のイワシが水揚げされました。定置網で199t、まき網で185tの水揚げがありました。

マイワシには不飽和脂肪酸(EPAやDHAなど)やビタミン類が豊富です。夏バテ対策にいかがですか？



選別作業



マイワシ



魚市場のこの人にお聞きしました！

株式会社石巻魚市場 須能社長のひと言

夏ガレイ・マイワシ・ワタリガニは順調に水揚げされています。タイ・ヒラメの魚体は例年に比べて大きい。ギンザケ養殖は7月下旬で水揚げが終了します。今年も好調でした。



小型底引き網

7月、8月は沖合底びき網が休漁と
なっていますが、小型底びき網漁は
続いています。取材日は、アジが4.1t、
チダイが0.2t水揚げされていました。
チダイとマダイの違いは、チダイはエ
ラの上部分が血でにじんているよう赤く
なっています。マダイにはありません。



カナガシラ



チダイ



タチウオ



マアジ



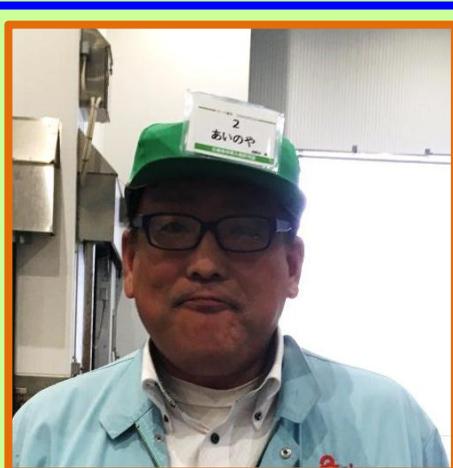
マダイ

養殖ギンザケ

終盤を迎えつつあるギンザケ養殖
ですが今期も好調です。
取材日には79t水揚げがありました。
ギンザケは、重量によって選別する
機械で次々と新鮮なうちに仕分けさ
れていきます。この時期のギンザケ
は3kg前後が中心です。身が厚くなり
食べ応え抜群です。



生産者毎のサンプル



 **魚市場のこの人にお聞きしました！**

株式会社あいのや古川東店 相野谷鮮魚チーフのひと言

地元の活きのいい新鮮な魚を、お客様に召し上がっていただきたいと、常に考えて仕入れています。

また、我々が直接仕入れることで、中間マージンを削った、値頃感のある魚をお客様に提供したいと考えております。

7月度『みやぎ水産の日』テーマ食材はカツオです。
株式会社三政さん（石巻）にお伺いし取材を行いました。

株式会社三政商店（石巻）さんに『カツオのだぶ漬け』について取材しました。

『カツオのだぶ漬け』とは？

石巻地域で昔から家庭で食べられているカツオの加工品です。新鮮なカツオを多めの塩に数日間漬けてつくる昔ながらの保存食です。召し上がる時はカツオを焼いて、身をほぐしお茶漬けなどで食べるのが超おススメです。

カツオのだぶ漬けの作り方

※株式会社三政商店三浦社長より教えていただきました。

1. 新鮮なカツオを三枚におろします。

カツオはあまり脂の乗っていないものが良い。脂が乗りすぎると日持ちが悪くなります。

2. カツオの血を抜き真水に浸す。

流水で洗った後、真水に浸して臭みを取るのが大事なポイントです。魚を浸す時間は魚体の状態を見て判断します。

3. カツオを塩漬けにする

薄塩・強塩など商品に応じて塩を加減しながら熟成させます。熟成により旨味が引き出されます。

お客様の要望に応じた大きさにカットしています。



熟成されたカツオ



カットされたカツオ

株式会社三政商店 三浦社長のこだわり

魚の持つ本来の味を知っていただきたく、昔ながらの製法にこだわって作っています。

一口目の「うまい!」という感動を大切にして、皆様に喜ばれる商品作りを目指しています。

編集後記

魚市場関係者のご協力をいただきながら、魚市場水揚げ通信は今月で3年目に突入しました。前浜で水揚げされた魚を、もっと皆さんに知って、食べていただきたいという思いで作っています。魚市場のこと、また魚市場に関係する「あれこれ」について、これからも広く、ときに深掘りした情報をお届けしたいと思います。取り上げて欲しい話題も随時募集中です。(M.K.)

【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