

気仙沼水産漁港部だより



2025
7

今月のオススメ食材は「カツオ」です！

○カツオのまち気仙沼

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、28年連続で生鮮カツオの水揚量日本一を記録しています。

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「初ガツオ」、秋になりUターンして南下するものは「戻りガツオ」と呼ばれます。

豊漁だった昨年や一昨年と比べると、今シーズンはまだ水揚げが少ないですが、7月に入って水揚げが増えてきました。これから29年連続水揚日本一に向けた豊漁を期待しましょう！



○カツオの特徴、生態

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。

※今年は「かつお溜め釣り漁」伝来350周年記念の年であり、多くのイベントが展開されています。裏面もご覧ください。



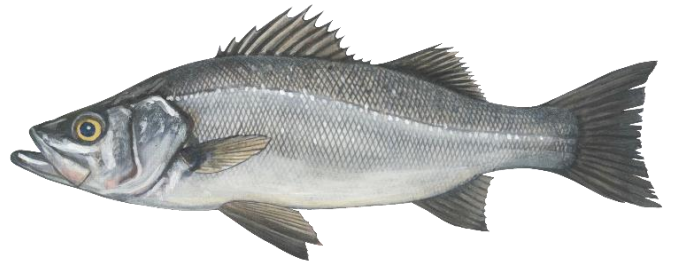
旬の「スズキ」!

○スズキの特徴

スズキは成長につれてセイゴ、フッコ、スズキと名が変わることから、古くから縁起のよい出世魚として親しまれてきました。

スズキは北海道を除く全国で広く漁獲されています。宮城県では主に定置網や刺網で漁獲され、石巻魚市場が水揚げの中心となっています。

春から秋にかけて沿岸域で暮らし、川を遡るものもいます。人間の住む場所と生息域が近いため広く親しまれてきましたが、そのぶん水質の影響を受けやすい魚でもあります。スズキの美味しさは、海の環境のバロメーターでもあります。



○旬のおいしい食べ方

冬に産卵するスズキは、夏のあいだ沿岸でたっぷりと栄養を蓄え、美味しくなっています。タイに似たくせのないさっぱりとした白身で、上品な味わいです。塩焼き、ムニエル、フライ、煮付け、など、和洋中オールマイティに調理することも魅力です。

今の時期一番美味しいのは「洗い」。薄造りにして、白っぽくなるまで氷水で締めたもの。見た目も涼しく高級感があり、夏におすすめの一品です。

○「かつお溜め釣り漁伝来350年」

気仙沼は、生鮮かつおの水揚げ量が28年連続日本一!

かつおの溜め釣り漁=現在の一本釣り漁のもととなった漁法が伝来して350周年の節目の年であることから、多くのイベントが催されますので、その一部をご紹介します。

【気仙沼かつお祭り】

7月1日~31日はかつお祭り。例年開催されていますが、今年はかつおをお楽しみいただけるメニューやイベントが目白押しです。

<https://kesennuma-kanko.jp/katsuofes2025/>

【かつお溜め釣り漁伝来350年記念シンポジウム】

日時: 7月20日(日)午後1時から

場所: 気仙沼中央公民館

飲食店で350周年記念メニュー提供のほか、体験プログラムなども開催されていますので、公式HP「気仙沼さ来てけらいんWEB」から確認してください!

<https://kesennuma-kanko.jp/katsuo/>

