

水産業再生ニュース（第 14 号）

平成 27 年 8 月 12 日
 仙台地方振興事務所水産漁港部

1 「みやぎ水産の日」について

- ・毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と定め、宮城県産の水産物・水産加工品のPR・販売を推進しています。
- ・今月は8月19日が「みやぎ水産の日」です。
- ・今月のおすすめ食材は、「まぐろ」、「ひらめ」、「かれい」です。

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日
 2015 8月
みやぎ水産の日 だより
 仙台地方振興事務所管内版

県全体のオススメ！「マグロ」にくわえ、管内の今月のオススメは・・・
「マグロ」 だよ！

身が厚く、尾じれの銀色の肉刺しがよいものが良い。
 身が硬いほどよい、柔らかいものは鮮度が落ちているか、脂のりがよくないもので、味が落ちる。
 ヒラメは、カレイに似た体形をしていますが、腹が体の左側に寄っていることかかれいと見分けることができます。自身の高級魚で知られ、その味わいは上品な甘みがあり癖が無く、しかも程よい脂が乗っています。ヒレの部分に当たるエンガワには、美容に良いとされるコラーゲンが豊富に含まれています。おすすめの調理法は、お刺身、ムニエルなどです。

「ひらめ・かれい類」の漁獲量は？
 →裏面で詳しく紹介！

「左ひらめ、右かれい」といわれるように、腹を下にして置いた時目の位置でヒラメとカレイは見分けられます。一般的には、刺身食材として、ヒラメは高級魚として知られていますが、この時期のカレイ、特にマコカレイは身が繊細で脂のりが非常においしいです。ぜひ、夏のカレイをご堪能ください！

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日
 2015 8月
みやぎ水産の日 だより
 仙台地方振興事務所管内版

県全体のオススメ！「マグロ」にくわえ、管内の今月のオススメは・・・
「ヒラメ」 だよ！

身が厚く、尾じれの銀色の肉刺しがよいものが良い。
 身が硬いほどよい、柔らかいものは鮮度が落ちているか、脂のりがよくないもので、味が落ちる。
 ヒラメは、カレイに似た体形をしていますが、腹が体の左側に寄っていることかかれいと見分けることができます。自身の高級魚で知られ、その味わいは上品な甘みがあり癖が無く、しかも程よい脂が乗っています。ヒレの部分に当たるエンガワには、美容に良いとされるコラーゲンが豊富に含まれています。おすすめの調理法は、お刺身、ムニエルなどです。

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日
 2015 8月
みやぎ水産の日 だより
 仙台地方振興事務所管内版

県全体のオススメ！「マグロ」にくわえ、管内の今月のオススメは・・・
「かれい」 だよ！

一、表面の色がフツフツしている、程よいツメリがあるものが良い。
 二、裏側の腹・おなかの白いもの、肉厚で身のしまったハリのあるものが良い。
 「ひらめ・かれい類」の漁獲量は？
 →裏面で詳しく紹介！

「左ひらめ、右かれい」といわれるように、腹を下にして置いた時目の位置でヒラメとカレイは見分けられます。一般的には、刺身食材として、ヒラメは高級魚として知られていますが、この時期のカレイ、特にマコカレイは身が繊細で脂のりが非常においしいです。ぜひ、夏のカレイをご堪能ください！

毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日** 平成27年度 仙台地方振興事務所 水産漁港部 水産の日 仙台管内の おすすめ食材

魚種	年月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
仙台管内のサプおすすめ	カレイ		カレイ						カレイ				
	ヒラメ			ヒラメ					ヒラメ				
	カキ							カキ		カキ			
	ノリ								ノリ		ノリ		
	ワカメ	ワカメ										ワカメ	
	タラ									タラ		タラ	
	アサリ		アサリ										
	ガザミ		ガザミ (ワタリガニ)										
	マグロ						マグロ						
	ポッケ								ポッケ				
	サケ								サケ (イクラ)				
	ウニ			ウニ									
	アカガイ										アカガイ		アカガイ
	ホッキガイ										ホッキガイ		ホッキガイ
県全体のおすすめ食材	小女子	鱈ざけ	ホヤ	スルメイカ	マグロ	カツオ	サンマ	かまぼこ	ホタテガイ	ノリ	アカガイ	米定	

2 魚市場の水揚げ状況について

- ・塩釜魚市場は、鮪はえ縄漁船、旋網漁船の水揚げが好調で、1月～7月の水揚げは、数量が9,552トン（前年比122%）、金額が5,217百万円（同141%）となりました。
- ・七ヶ浜魚市場はマダラ、ヒラメ、カレイ類、カニ類の水揚げが好調で、1月～7月の水揚げは、数量が450トン（141%）、金額が291百万円（同121%）、閑上魚市場は主力のアカガイに加え、ヒラメ、カニ類の水揚げが好調で、1月～7月の水揚げは、数量が63トン（同140%）、金額が92百万円（同133%）、亶理魚市場はマダラ、ヒラメ、カレイ類、カニ類の水揚げが好調で、1月～7月の水揚げは、数量が654トン（同132%）、金額が307百万円（同143%）となり、いずれの魚市場も前年を上回りました。

仙台地方振興事務所水産漁港部管内 魚市場水揚げ結果(平成27年1月～7月)

単位:t,千円,%

期 間	塩釜魚市場		七ヶ浜(花洲)		閑上魚市場		亶理魚市場		
	数 量	金 額	数 量	金 額	数 量	金 額	数 量	金 額	
7月	H27	1,732	878,645	98	76,887	4	3,729	128	73,109
	H26	1,524	613,030	98	60,705	0	169	124	57,594
	前年比	114%	143%	100%	127%	1144%	2203%	102%	127%
合 計	H27	9,552	5,217,497	450	290,658	63	92,377	654	307,346
	H26	7,800	3,703,072	319	239,554	45	69,679	497	215,104
	前年比	122%	141%	141%	121%	140%	133%	132%	143%

3 松島湾での種がき採苗状況

松島湾での種ガキ採苗は、震災後の漁場環境の変化等により、ここ数年不調が続いていました。このため、今年度は採苗適期を逃さないよう水産技術総合センターと協力し6月上旬から種ガキ調査を実施し、「沿岸養殖通報」として漁業者へ情報提供してきました。

今年度は、7月下旬頃から大型幼生が多数確認されはじめ、松島湾内で多くの採苗器の投入が行われました。8月上旬には採苗予定の約39万連が確保され、付着状況も良好で、全般的に厚種傾向となっております。

種ガキ採苗状況

平成26年度	平成27年度		
採苗実績	採苗計画	採苗実績	採苗期間
23.3万連	39.2万連	39.2万連	7月19日～8月10日

4 水産物の放射性物質測定結果について

平成27年1月5日から7月28日にヒラメ、マコガレイ、キタムラサキウニ、アサリなどの水産物1,297検体について放射能物質を測定した結果、すべての検査品目で基準値を下回りました。県が出荷自粛を要請していた阿武隈川（丸森町内の支流を含む）のウナギについては、安全性が確認されたことから、平成27年7月9日付けで出荷自粛が解除されました。

なお、海産魚類についてはスズキ、クロダイ、内水面魚類については一部の河川等でヤマメ、イワナ、アユ等は引き続き出荷制限等の措置が実施されています。