

おろしり

地方卸売市場

気仙沼市魚市場

を見学しよう!



気仙沼市観光キャラクター
「海の子ホヤぼーや」

気仙沼市魚市場は、気仙沼市が開設し、気仙沼漁業協同組合が卸売業務を行っています。

特定第三種漁港の気仙沼漁港に位置する本魚市場には、沿岸漁業だけでなく遠洋・沖合漁業を営む漁船が日本中から入港し、水揚げされた新鮮な水産物が全国に向けて出荷されています。

漁業種類別の水揚げ金額で見ると、かつお一本釣り、巻網、まぐろ延縄、さんま棒受網の水揚げが多く、種類別では、かつお・まぐろ類・かじき類・さんま・さめ類が多く水揚げされています。

発行：気仙沼観光コンベンション協会

〒988-0037 気仙沼市魚市場前 7-13 海の市 2 階
電話：0226-22-4560 FAX：0226-22-9280

気仙沼市魚市場 見学コース

スタートは海の市から見学しよう！



ズラリと並ぶ漁船が見られます。夜景もキレイですよ。



※3階屋上は駐車場にもなっていますので、展望デッキをお歩きください。また、車にご注意ください。

水揚げを終えた船や水揚げ準備をしている船が見られます。

秋にさんまの水揚げが見られるスポットです。ウミネコさんとも友達になれます♪



うみねこさんだなぁ



サンマ 旬 秋

秋になると北太平洋岸から南下し、北海道や三陸の太平洋沿岸で水揚げされます。サンマは夜間に行われ、光に集まる性質をもつサンマを集魚灯で集め、網で一気にすくい上げる樽受網漁法という方法で漁獲します。気仙沼港は全国でも屈指のサンマの水揚げ港です。おいしい食べ方はたくさんあり、塩焼き、刺身、ぬた、たたき、すり身などです。お土産用の加工品も甘露煮、開き、燻製、みりん干し、蒲焼、寿司など種類豊富で、珍しいかば焼き風味のさんまパイなどもあります。

とれたてサンマはピチピチだよ♪

カツオにキズはないかな？大きさは？



カツオ 旬 初夏から晩秋

日本近海、世界中の熱帯・温帯海域に分布し、日本海にはほとんどいません。一本釣りや巻網で漁獲されます。気仙沼市魚市場で扱う魚の代表的な存在で、生鮮カツオの水揚げ高は2015年まで19年連続日本一、気仙沼市の魚でもあります。黒潮に乗って北海道まで北上した後、たっぷりと脂を乗せ、戻りカツオとして9月頃から南下を始めます。刺身、たたきの他、あら汁、ハラス焼きなどにして食べます。カツオ節よりもいぶす回数の少ない半生の状態のなまり節はお土産としても人気があります。

→ の順に進んでね
★の印のところがおすすめポイント！

メカジキ 旬 冬から春

世界の熱帯・亜熱帯海域に分布し、延縄・大目流網や突ん棒で漁獲されます。漁獲する時に、吻(ふん：上あごが伸びて突き出したもの)によってけがをしないように、吻は船の上で切り落とされます。全長4メートル、体重300キロを超える大型魚で、新鮮な刺身は脂が乗ってとてもおいしく、照り焼きや煮つけなどでもおいしく食べられます。背びれの付け根を「ハーモニカ」といい、煮付けて好んで食べられています。

マグロ、メカジキが見られます。大漁の時は見応えがあります。



つものあるカッコいい姿を見せたかったなぁ

モウカザメやヨシキリザメが並びます。



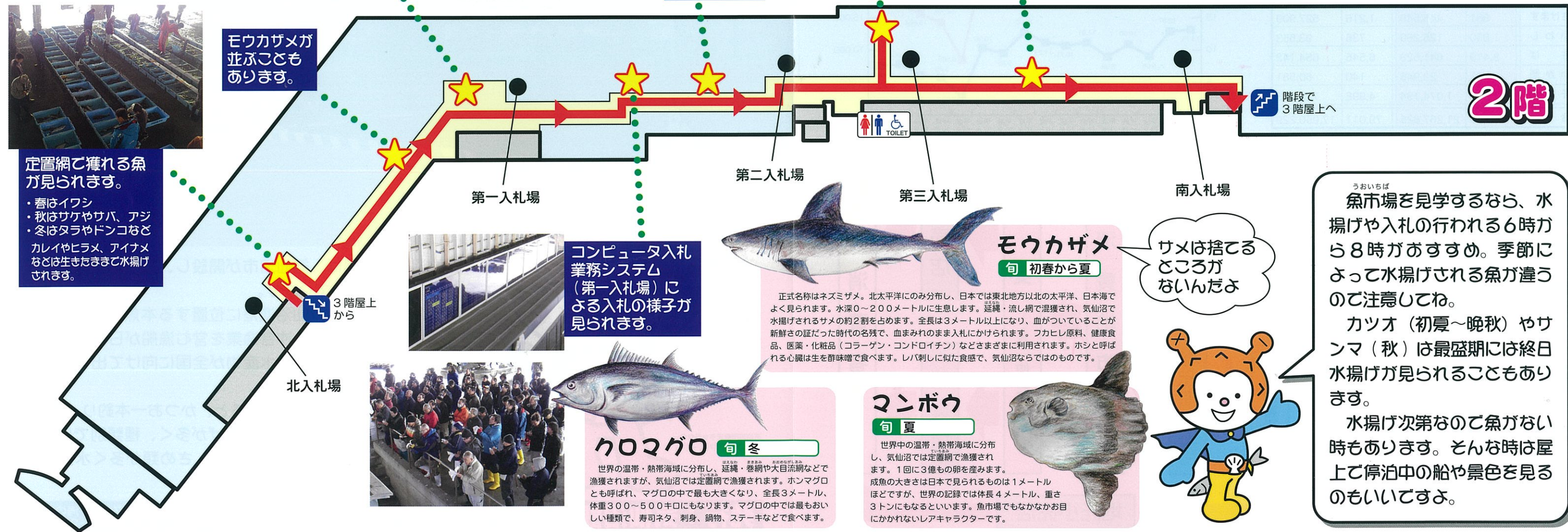
魚市場の端から端まで見渡せるビューポイントです。

初夏から晩秋にかけてカツオの水揚げが盛んです。

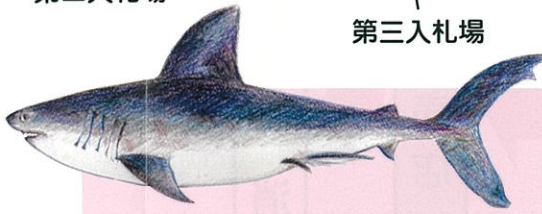


定置網で獲れる魚が見られます。
・春はイワシ
・秋はサケやサバ、アジ
・冬はタラやドンコなど
カレイやヒラメ、アイナメなどは生きたまま水揚げできます。

モウカザメが並ぶこともあります。



コンピュータ入札業務システム(第一入札場)による入札の様子が見られます。



モウカザメ 旬 初春から夏

正式名称はネズミザメ。北太平洋にのみ分布し、日本では東北地方以北の太平洋、日本海でよく見られます。水深0~200メートルに生息します。延縄・流し網で混獲され、気仙沼で水揚げされるサメの約2割を占めます。全長は3メートル以上になり、血がついていることが新鮮さの証だった時代の名残で、血まみれのまま入札にかけられます。フカヒレ原料、健康食品、医薬・化粧品(コラーゲン・コンドロイチン)などさまざまな用途に利用されます。ホシと呼ばれる心臓は生を酢味噌で食べます。レバ刺しに似た食感で、気仙沼ならではのものです。

サメは捨てる場所がないんだよ



クロマグロ 旬 冬

世界の温帯・熱帯海域に分布し、延縄・巻網や大目流網などで漁獲されますが、気仙沼では定置網で漁獲されます。ホンマグロとも呼ばれ、マグロの中で最も大きくなり、全長3メートル、体重300~500キロにもなります。マグロの中では最もおいしい種類で、寿司ネタ、刺身、鍋物、ステーキなどで食べます。

マンボウ 旬 夏

世界中の温帯・熱帯海域に分布し、気仙沼では定置網で漁獲されます。1回に3億もの卵を産みます。成魚の大きさは日本で見られるものは1メートルほどですが、世界の記録では体長4メートル、重さ3トンにもなるといわれています。魚市場でもなかなかお目にかかれないレアキャラクターです。



うおいちば
魚市場を見学するなら、水揚げや入札の行われる6時から8時がおすすめ。季節によって水揚げされる魚が違っているので注意してね。
カツオ(初夏~晩秋)やサンマ(秋)は最盛期には終日水揚げが見られることもあります。
水揚げ次第なので魚がない時もあります。そんな時は屋上で停泊中の船や景色を見るのもいいですよ。

漁業種類別水揚高

		平成 27 年			平成 26 年		
		隻数	数量(t)	金額(千円)	隻数	数量(t)	金額(千円)
鮪延縄	氷蔵船	240	8,427	2,968,955	246	8,228	2,468,581
	水氷船	40	442	216,655	49	486	235,983
	計	280	8,869	3,185,610	295	8,714	2,704,564
鯉一本釣	生鮮船	998	20,486	7,209,265	714	13,977	4,066,648
	冷凍船	3	743	225,994	5	798	244,076
	計	1,001	21,230	7,435,259	719	14,775	4,310,724
さんま棒		282	11,770	2,381,667	447	27,218	2,659,359
近海大目		500	3,487	793,885	507	3,565	678,583
巻網		396	21,759	4,905,403	339	17,612	4,293,153
定置網		2,078	2,528	521,354	1,825	1,585	504,912
船凍鮪延		11	434	295,215	7	230	167,042
船凍いか		0	0	0	1	3	1,173
曳・敷網		873	4,746	190,721	634	2,875	140,078
搬入		8,099	904	875,567	8,360	969	845,970
その他		21,132	1,113	683,144	20,620	1,464	744,671
合計		34,652	76,840	21,267,825	33,754	79,011	17,050,229

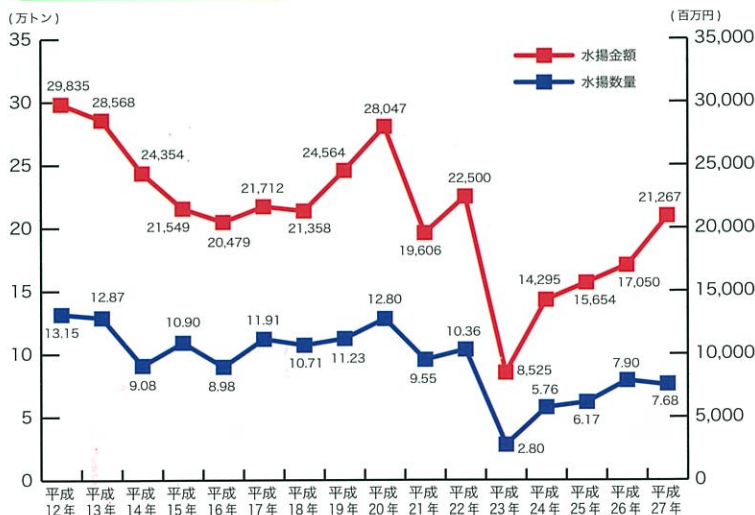
平成 27 年 全国主要漁港年間水揚高

順位	漁港名	● 数量 (単位: t)		● 金額 (単位: 千円)	
		数量	金額	順位	金額
1	銚子	219,261	47,890,838	1	福岡
2	焼津	156,224	42,481,125	2	焼津
3	境港	126,218	34,953,004	3	長崎
4	長崎	118,869	27,520,902	4	根室
5	松浦	116,959	23,455,486	5	銚子
6	釧路	114,977	21,267,825	6	気仙沼
7	八戸	113,359	20,640,538	7	三崎
8	石巻	103,905	20,570,909	8	境港
9	枕崎	97,880	19,698,989	9	八戸
10	福岡	82,345	19,551,460	10	下関
11	根室	78,604	18,023,171	11	石巻
12	気仙沼	76,840	16,019,074	12	函館
13	稚内	45,106	16,008,620	13	枕崎
14	女川	42,942	15,959,585	14	松浦
15	大船渡	42,162	13,091,731	15	沼津
16	佐世保	42,103	12,142,656	16	釧路

魚種別水揚高

	平成 27 年		平成 26 年	
	数量(t)	金額(千円)	数量(t)	金額(千円)
かつお	22,990	7,623,669	19,894	6,265,105
まぐろ類	11,096	4,632,796	5,911	2,456,166
かじき類	3,018	2,819,672	2,584	2,385,047
さめ類	9,461	1,498,429	9,768	1,223,458
さんま	11,772	2,382,772	27,221	2,659,676
さけます	881	445,549	1,216	527,909
いわし	1,850	125,269	736	93,553
さば	8,419	641,528	6,545	654,142
いか類	61	23,946	140	60,581
その他	7,290	1,074,194	4,998	724,593
合計	76,840	21,267,825	79,011	17,050,229

水揚高の推移



※引用・参考: 気仙沼市産業部水産課魚市場係「地方卸売市場 気仙沼市魚市場」

