

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。



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。



こののがあるかっこいい姿を見せたかったなあ

モウカザメやヨシキリザメが並びます。

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♪



うみねこさんだなあ

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棒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、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。

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。



モウカザメが並ぶこともあります。

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かままで水揚げされます。

3階屋上から

北入札場



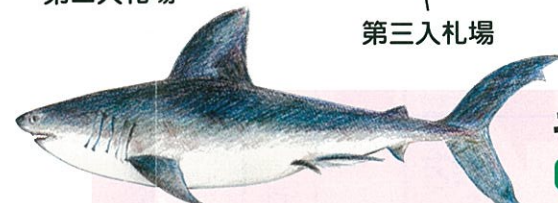
コンピュータ入札業務システム（第一入札場）による入札の様子が見られます。



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。



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

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。

