

軽自動車のタイヤを冬タイヤ（スタッドレス）に取り換えました。

気仙沼カツオ 台風で不漁 水揚げ終盤 18年連続日本一は確実

「三陸沖でのカツオ漁が例年より半月早く終盤を迎えた。台風18号、19号の影響で水温が下がって群れが薄くなったため、三陸沖で操業していた約50隻の漁船のほとんどが10月下旬で漁を切り上げた。カツオ漁船の基地・気仙沼漁港の水揚げ量は18年連続で日本一になることが確実だが、前年を下回り、東日本大震災後の回復傾向にストップがかかった。…

気仙沼市魚市場によると、例年三陸沖では11月中旬までカツオ漁が続けられる。特に9～11月の戻りカツオは脂が乗って、高値で取引されるが、ことしは極端に量が少なかった。今後も戻りカツオが食卓に並ぶのは難しい状況という。

10月22日に2.5トンの水揚げした一本釣り漁船の森下靖漁労長（41）は「ことしは黒潮の潮流が弱かった。北の漁場の群れが少なくなる傾向は年々強まっている」とも指摘する。

菅原茂市長は「10月の水揚げが少なかったのは非常に痛い。運送、私財など関連産業への影響が大きい」と肩を落とす。魚市場の関係者は「漁場に残っている船は一日でも長く漁を続けてほしい」と話した。」（「河北新報」14年11月4日付け）

“海とともに生きる” 漁業と水産加工業の街—気仙沼

気仙沼漁港の平成25年の水揚げ高は、全国で数量で13位、金額で12位です。同漁港の同年の魚種別水揚げ数量は、①かつお（36.9%）、②さんま（17.7%）、③さめ類（15.4%）、④マグロ類（10.5%）です。

三陸沖には、黒潮（暖流）が南から北上し、親潮（寒流）が北から南下してぶつかります。それゆえ三陸沖は魚の宝庫で、世界の三大漁場の1つです。黒潮にはかつおが、親潮にはさんまが回遊しています。この2年間は海も気候変動で、親潮が三陸沖まで来ませんでした。さんまもわざわざ北海道沖まで行かないと獲れませんでした。

気仙沼では、唐桑半島や大島で、カキやホタテ、ワカメの養殖をしています。また、天然のアワビやウニは乱獲を防ぐために、年間で獲る日にち（「開口」という）が決められています。

漁業は農業以上に、協同組合（「漁協」、「JF」）の力が強いです。漁協の組合員にならないと、漁をすることができません。気仙沼では、市長も漁協の組合長には頭が上がりないと言われています。

気仙沼では、魚は煮たり焼いたりするよりも、生（刺身）で食べます。さんまも刺身です。

鮮度が落ちてなおかつ値段が高い東京の魚を、私はもう食べる気にはなりません。

【サンマ漁船一竿と集魚灯が特徴 標識の「HK」は北海道の船籍（気仙沼漁港）】



【食べきれないで、翌日には残したことをいつも後悔—大島の民宿「幸坂荘」の夕食】

