

気仙沼港—連続本州—へ好スタート サンマ今季初水揚げ 中サイズ中心に 39t

「サンマの水揚げ本州—を誇る気仙沼港に8月24日、大型サンマ棒受け網船1隻が今季初のサンマ約39tを水揚げした。前年よりも6日早い“秋の味覚”の水揚げに構内は活気づいた。

今季の1番船での入港は、長崎県雲仙市の大型サンマ棒受け網船第3太喜丸（199t、井上太喜漁労長）。前年に続く1番乗りで、今回は33.7tを水揚げした。同船は8月18日に気仙沼を出航し、20日の解禁後に北海道花咲港の東北沖のロシア海域で操業していた。

魚体は160g以上の大が3割。130g未満の小が1割で、140～150gが中心。価格はキロ当たり619円～550円で取引された。早速市内の鮮魚店などの店頭に並んだ。

この日は、北海道で約2,500t、本州では気仙沼のほか、大船渡70t、宮古56t、全国で合わせて約2,680tを水揚げした。

買受け人は「猛暑で心配したが、予想より早い水揚げにホッとした。2年連続本州—へ大きな一歩となった。これからもどんどん入港してほしい」と品定めに追われた。

水揚げの後、岸壁では入港歓迎セレモニーが開かれた。菅原茂市長、気仙沼漁協の佐藤亮輔組合長が「前年よりも早い入港で、絶好のスタートとなった。今後も航海安全で1隻でも多く入港してよりよいシーズンになることを期待する」と記念品を手渡した。

井上漁労長は「これからも気仙沼に水揚げしてまちを活気づけながら、水揚げ日本—になるように頑張っていきたい」と述べた。」（「三陸新報」15年8月25日付け）

①三陸沖・常磐沖は暖流と寒流がぶつかるので、②アイスランド・イギリス・ノルウェー近海、③アメリカ・カナダ東海岸と並んで、“世界の三大漁場”の1つです。

カツオは黒潮（暖流）に乗って南から、サンマは親潮（寒流）に乗って北から、毎年秋に三陸沖にやって来ます。去年は異常気象で、海水の温度が高かったために、サンマは三陸沖まで来ませんでした。

サンマは、庶民の魚の代表格です。脂の乗ったサンマは、約と煙がでます。最近の若い人達は、サンマを家で焼くことが少なくなったので、サンマの消費量も減少しています。生のサンマは日持ちがしません。サンマを刺身で食べられるのは、三陸だけかもしれません。

落語の「目黒のさんま」にちなんで、気仙沼市と東京都目黒区とは交流があります。目黒区からも何人かの応援職員が、気仙沼市役所に派遣されています。

9月20日（日）9：30～15：30、目黒区田道広場公園で、“目黒のさんま祭り”が開催されます。気仙沼港で水揚げされた、5,000匹のサンマが振る舞われます。是非行って、気仙沼のサンマに舌鼓を打って下さい。（私は行けませんが）

【出航を待つサンマ漁船—マストに笹の幟（のぼ）りが（気仙沼漁港）】



【魚市場の水揚げとせり風景（気仙沼魚市場）】

