

漁業種類別水揚高

		平成28年			平成27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	269	9,020	3,235,737	240	8,427	2,968,955
	水氷船	91	1,124	308,801	40	442	216,655
	計	360	10,144	3,544,539	280	8,869	3,185,609
鯉一本釣	生鮮船	1,397	20,107	7,198,558	998	20,486	7,209,265
	冷凍船	5	1,247	321,242	3	743	225,994
	計	1,402	21,354	7,519,800	1,001	21,230	7,435,259
さんま棒		299	13,464	2,354,598	282	11,770	2,381,667
近海大目		440	2,925	674,551	500	3,487	793,885
巻網		275	20,660	3,493,353	396	21,759	4,905,403
定置網		2,244	2,147	519,960	2,078	2,528	521,354
船凍鮪延		11	477	289,643	11	434	295,215
船凍いか		0	0	0	0	0	0
曳・敷網		530	2,780	91,385	873	4,746	190,721
搬入		7,600	799	823,719	8,099	904	875,567
その他		21,675	914	621,216	21,132	1,113	683,144
合計		34,836	75,666	19,932,763	34,652	76,840	21,267,825

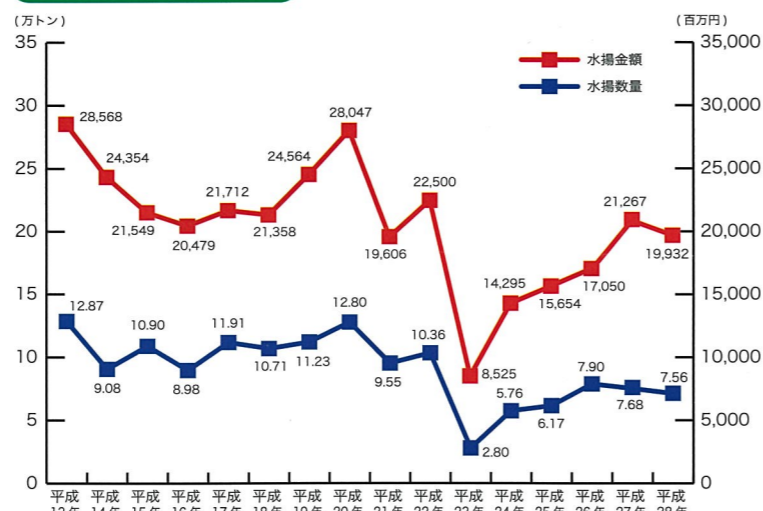
平成28年 全国主要漁港年間水揚高

順位	漁港名	●数量 (単位:t)		●金額 (単位:千円)		
		数量	金額	数量	金額	
1	銚子	275,576	45,722,263	1	福岡	45,722,263
2	焼津	143,577	41,594,238	2	焼津	41,594,238
3	長崎	127,727	33,517,287	3	長崎	33,517,287
4	釧路	114,208	26,098,062	4	銚子	26,098,062
5	境港	107,473	24,056,156	5	根室	24,056,156
6	枕崎	105,551	23,435,764	6	八戸	23,435,764
7	八戸	99,314	20,892,361	7	境港	20,892,361
8	石巻	95,364	20,549,127	8	三崎	20,549,127
9	松浦	94,491	19,958,939	9	下関	19,958,939
10	気仙沼	75,666	19,932,763	10	気仙沼	19,932,763
11	福岡	70,380	19,283,728	11	枕崎	19,283,728
12	根室	68,673	18,426,205	12	函館	18,426,205
13	稚内	48,766	16,652,250	13	石巻	16,652,250
14	女川	43,848	14,807,034	14	稚内	14,807,034
15	波崎	43,772	13,401,310	15	松浦	13,401,310
16	佐世保	43,524	12,231,043	16	沼津	12,231,043

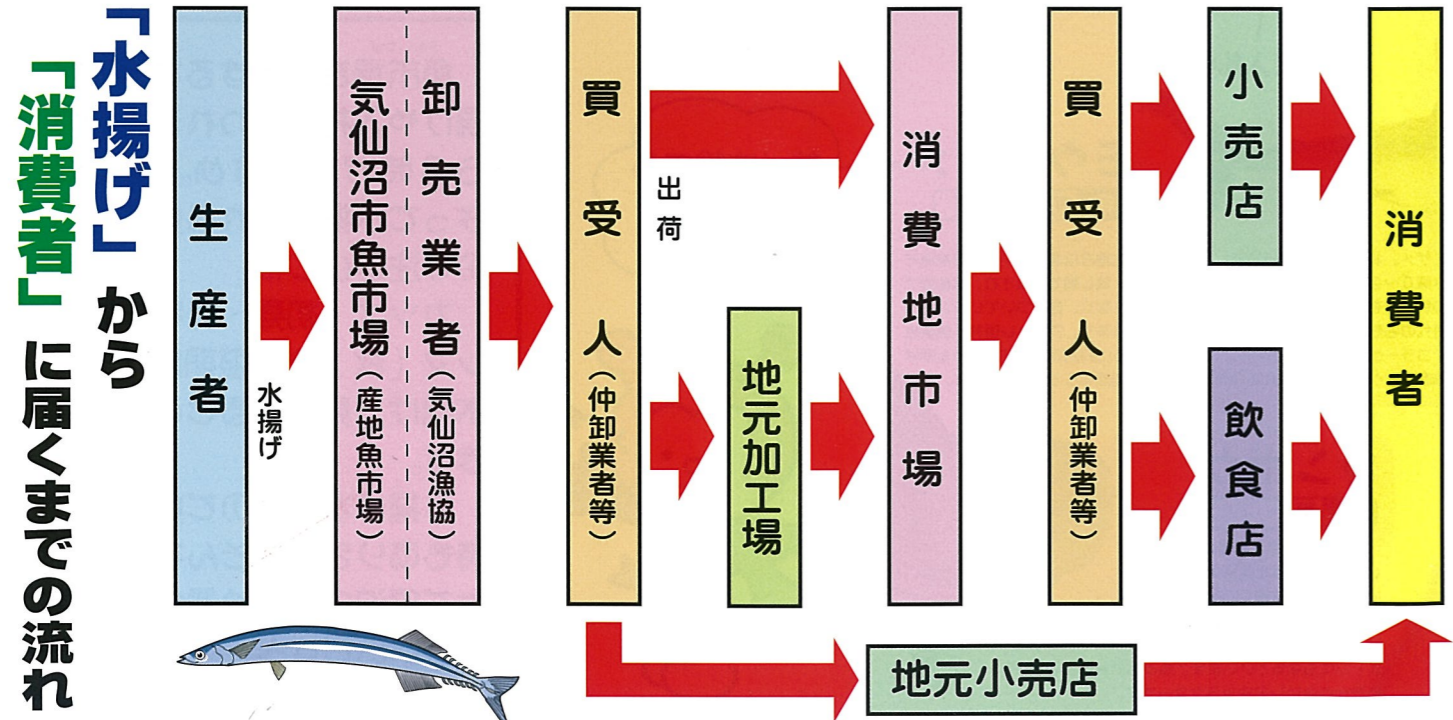
魚種別水揚高

	平成28年		平成27年	
	数量(t)	金額(千円)	数量(t)	金額(千円)
かつお	20,489	7,404,826	22,990	7,623,669
まぐろ類	7,463	3,166,615	11,096	4,632,796
かじき類	3,122	2,847,953	3,018	2,819,672
さめ類	10,181	1,672,200	9,461	1,498,429
さんま	13,471	2,355,573	11,772	2,382,772
さけます	529	337,039	881	445,549
いわし	2,118	95,140	1,850	125,269
さば	12,459	880,534	8,419	641,528
いか類	59	30,300	61	23,946
その他	5,777	1,142,584	7,290	1,074,194
合計	75,666	19,932,763	76,840	21,267,825

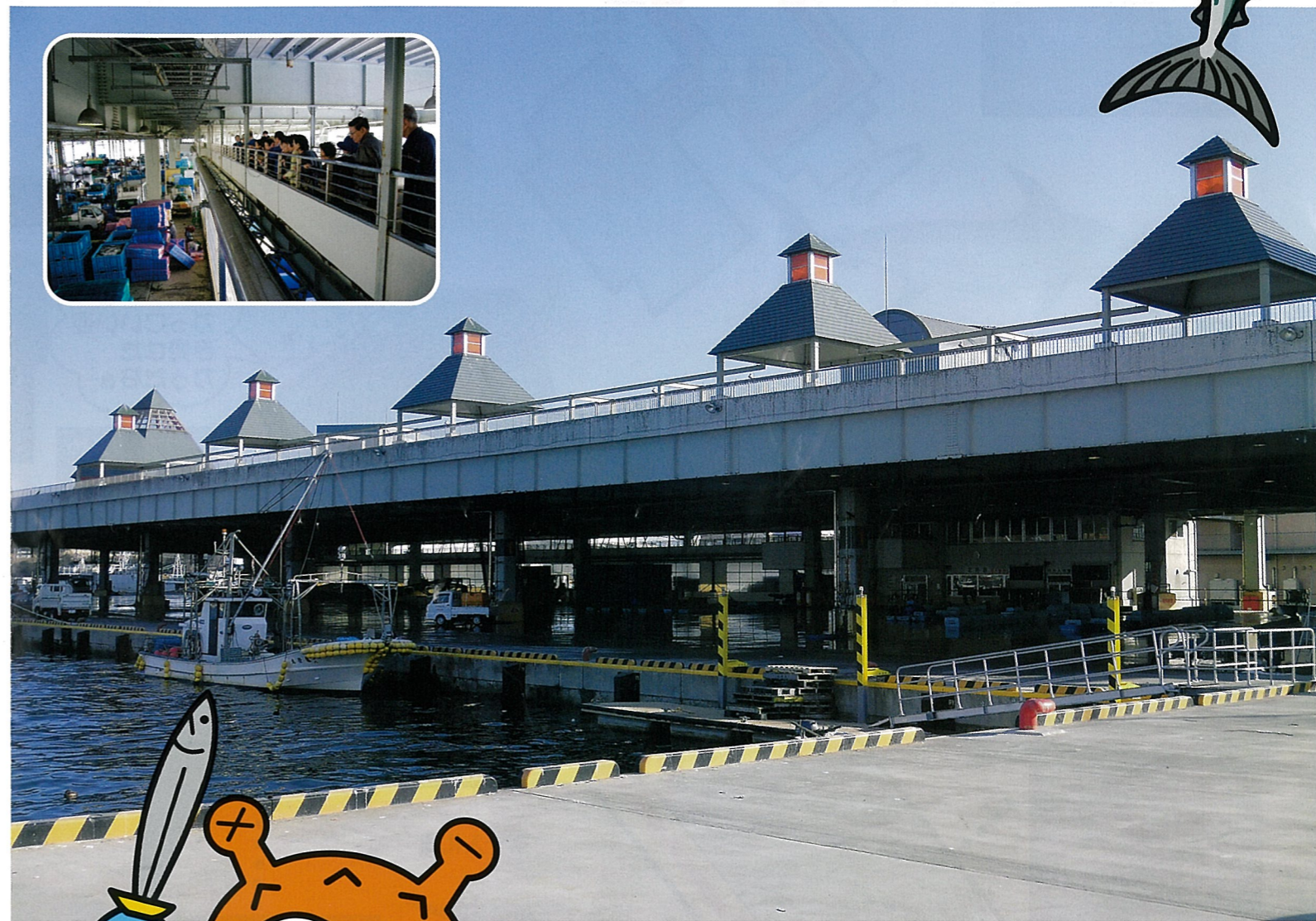
水揚高の推移



※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」



おろしつり  
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」

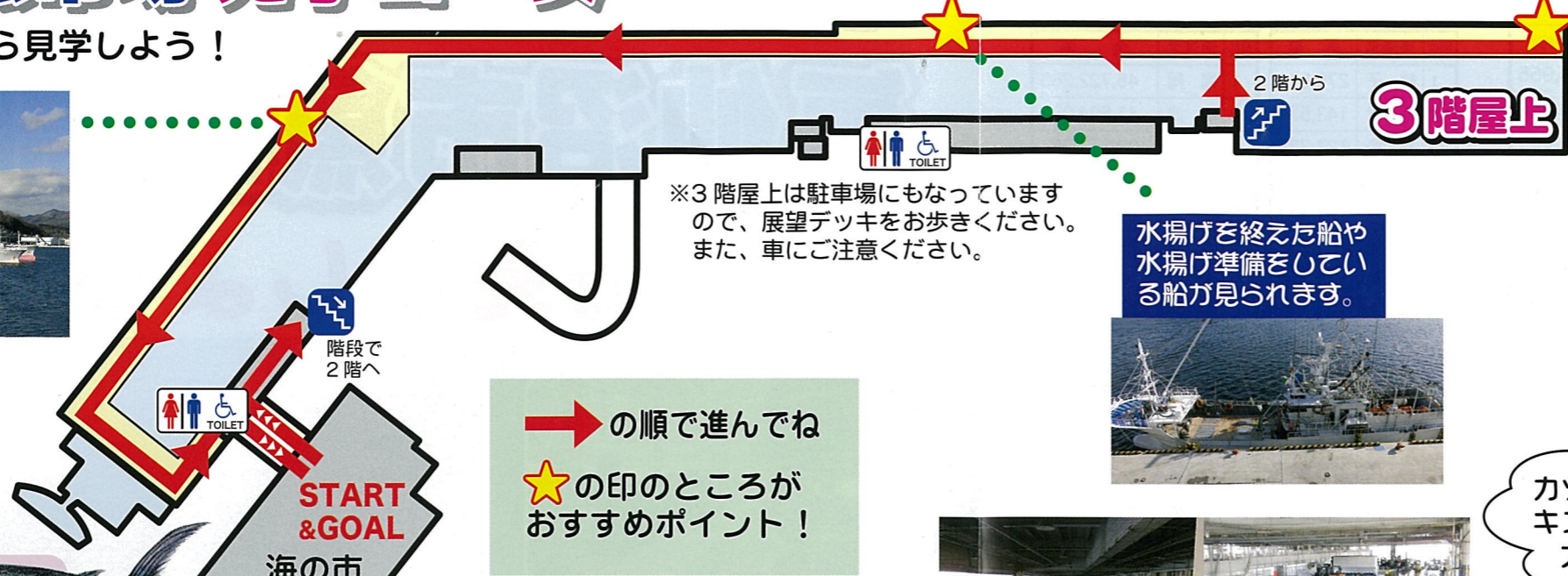
気仙沼市魚市場は、気仙沼市が開設し、気仙沼漁業協同組合が卸売業務を行っています。  
 特定第三種漁港の気仙沼漁港に位置する本魚市場には、沿岸漁業だけでなく遠洋・沖合漁業を営む漁船が日本中から入港し、水揚げされた新鮮な水産物が全国に向けて出荷されています。  
 漁業種類別の水揚げ金額で見ると、かつお一本釣り、巻網、まぐろ延縄、さんま棒受網の水揚げが多く、種類別では、かつお・まぐろ類・かじき類・さんま・さめ類が多く水揚げされています。

# 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。



→の順に進んでね

★の印のところがおすすめポイント！

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。サンマ漁は夜間に行われ、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、珍しいかは焼き風味のさんまパイなどもあります。

こ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？

水揚げを終わった船や水揚げ準備をしている船が見られます。



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。



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2016年まで20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、たっぷりと脂を寄せ、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。

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ぁ

モウカザメやヨシキリザメが並びます。

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たまま水揚げされます。

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。



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。

2階

階段で3階屋上へ

第一入札場

第二入札場

第三入札場

南入札場