

大船渡水産振興センター「未来板」

令和3年8月4日発行 第2号

1 漁港関係施設の災害復旧工事進捗状況

令和3年3月31日現在の管内県管理漁港関係施設災害復旧工事の進捗率は、90%となっています

	災害査定 (R1再調査決定額)		発注		進捗状況		完成
	件数	本工事費 (千円)	件数	発注額 (千円)	出来高 (千円)	率 (%)	件数
漁港	242	33,037,441	240	32,758,179	32,652,106	99	236
漁港海岸	11	33,784,333	11	30,019,154	27,537,014	82	9
漁場	2	498,880	2	498,880	498,880	100	2
合計	255	67,320,654	253	63,276,213	60,688,000	90	247

2 水産施設等の復旧状況

共同利用施設等の整備状況

漁協や各漁業者、水産加工業者などが共同で利用する施設の整備を支援しています。

令和3年度に陸前高田市で漁船上架施設1件の整備が予定されてされており、完成すれば管内の共同利用施設の復旧は全て完了します。

3 魚市場の水揚げ状況

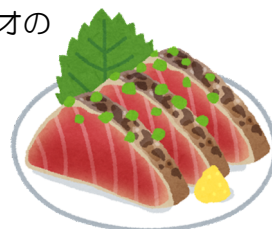
6月の大船渡市魚市場の水揚げ状況（水揚げ上位3種比較）

	令和3年		令和2年		前年比 (R3/R2)	
	数量 (トン)	金額 (千円)	数量 (トン)	金額 (千円)	数量 (%)	金額 (%)
マイワシ	1,884.4	59,764.8	1,828.0	79,994.8	103	75
サバ類	268.7	23,045.0	100.0	10,057.1	269	229
カツオ	219.2	41,319.0	64.4	13,451.2	340	307
水揚げ全種合計	2,560.1	168,515.0	2,627.3	231,477.3	97	73

出典 岩手県水産情報配信システム

～6月のおさかな紹介 『カツオ』について～

世界中の温帯域から熱帯域に生息するカツオは、日本近海では、夏に東北・北海道まで北上し（上りカツオ）、秋には南下します（戻りカツオ）。日本海に入るのは稀であるとされていることから太平洋の味ともいえる魚ですが、季節により脂ののりが変わるために、同じ太平洋側でも食文化はさまざまです。カツオは北上しながら餌を食べ肥えるため、秋に向けて脂ののりが良くなります。タタキやカツオ節の原料としての利用が有名ですが、脂ののった生カツオの刺身は、おろしにんにく醤油で食べると、スタミナもついて非常に美味しいです。煮付けや照り焼きなど加熱調理でも美味しい魚です。この時期にしか食べられない新鮮な生カツオ、ぜひご賞味ください。





～さけの子さっちゃんの気仙NEWS～

NEWS ①ヒラメ稚魚の放流がスタートしました！



トラックへ積み込み

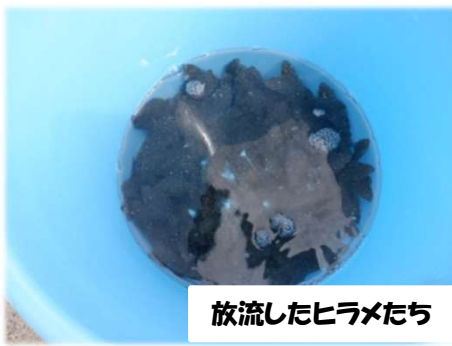
7月5日（月）に陸前高田市内の漁港でヒラメ稚魚の放流が行われました。

このヒラメ稚魚は（一社）岩手県栽培漁業協会が生産したもので、平均全長は約50mmです。今年度は8月末までに県内各地で延べ110万尾を放流する予定となっています。

放流当日には当センター職員も現場に立ち合いましたが、ヒラメたちは元気に海底へと泳いでいきました。今後のヒラメ資源増大に期待したいと思います！



放流の様子



放流したヒラメたち

NEWS ②末崎中学校の2年生がワカメ芯抜きを体験しました！

6月30日（水）に大船渡市立末崎中学校の2年生23名がワカメ芯抜き作業を体験しました。末崎中学校では伝統的に産土（うぶすな）タイムという総合学習に取り組んでおり、地元の特産品であるワカメ養殖の全工程を体験しています。今回の体験学習もその一環として行われました。

当日は生徒たち自身が育てたワカメ約450kgを、4時間ほど掛けて芯抜きしました。はじめは不慣れな手つきでしたが、先生役の大船渡市漁協末崎地区女性部の皆さまのアドバイスを受けながら徐々に上手くなっていく様子はとても頼もしく映りました。

芯抜きしたワカメは9月頃にパックに詰めて、10月には盛岡で販売する予定です。産土タイムが最後まで安全に進行することを願います。



みんなで芯抜きに全集中



「さけの子さっちゃん」は、大船渡水産振興センターのPRキャラクターです！



『未来板』に関するお問い合わせ先
沿岸広域振興局水産部
大船渡水産振興センター〔担当 玉山〕
岩手県大船渡市猪川町字前田6-1合同庁舎4階
TEL:0192-27-9915 FAX:0192-21-1229
E-mail:BG0004@pref.iwate.jp