

しおがまっ子通信



第4号 平成29年12月

発行/塩竈市政政策課

〒985-8501 塩竈市旭町1-1

電話 022-355-5728

FAX 022-367-3124

対象小中学生 2,519人

小4:397人 小5:416人

小6:412人 中1:409人

中2:458人 中3:427人

(H29.11.30時点)

しおがま ゆうめい 塩竈の有名なものって なあに？ のり へん 海苔 編

おにぎりに巻かれていたり、ふりかけに入
っていたり、皆さんが普段、何気なく口にしてい
る海苔のことをどれくらい知っていますか？

海苔の歴史やどのように作られるのか、

浦戸諸島で働く海苔養殖業の漁師さ

んに話を聞いてきました。

のり れきし 海苔の歴史

日本では、1,400年以上前(奈良時代)からすでに食べられてい
たと言われています。当時は、貴族などごく一部の人のしか口にで
きないくらい、高価な食べ物でした。それは、「連草」と呼ばれる
ほど自然条件によって採れる量が不安定だったからです。

宮城県では、江戸時代に気仙沼湾で養殖が始まりました。昭和
30年代は松島湾が海苔養殖の主力漁場となりました。松島湾に
浮かぶ浦戸諸島では、毎年おいしい海苔を生産しています。



うら と どうが いしゃ
浦戸合同会社
あら いけいた
荒井啓汰さん

りょうし おも つ のり 漁師さんの思いが詰まったおいしい海苔

昨年4月から浦戸桂島で海苔養殖業に関わ
ってきた荒井啓汰さん。今年『浦戸合同会社』
に就職し、桂島の住民として生活している荒
井さんは「準備を含めて1年かけて海苔を作
っています。今の時期は、太陽が出る前から
船で海苔を収穫しに行きます。海苔にはミネ
ラルや食物繊維などたくさんの栄養素が入っ
ていて体に良い食べ物です。浦戸の海苔は、
特に香りや甘みが強くおいしいので、ぜひ食
べてみてください。これから
の時期は餅を海苔で巻いた磯
辺焼きがおすすめです。」と
話してくれました。



のり つく 海苔ってどうやって作られるの？



海苔を養殖するための網づ
くりのほか、竹や浮き、ロー
プなどの道具をそろえて、海
の上ですぐ使えるように準備
しておきます。



殻胞子(海苔のタネ)ができ、
これを見殻や岩の代わりに、網
に付ける作業(採苗)を行います。
陸では、殻胞子の放出がピーク
を迎えたカキ殻を大きな水槽に
移し、水車を利用しながらタネ
を網に付けていきます。



海苔の芽が20センチくらいに
育つと収穫開始。摘み取り専
用の機械で、網に付いた海苔
を刈り取ります。刈り取った
らすぐに加工場へ持っていき、
加工されて出来上がります。



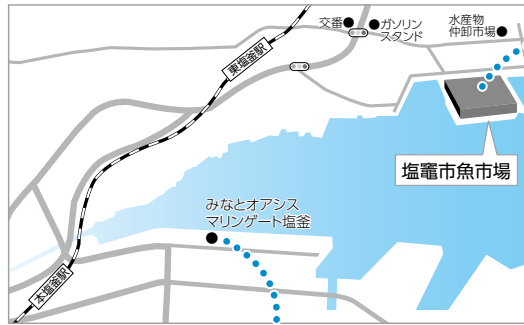
海では、湾内の遠浅な海の上
に支柱を4本立ててその間に網
を張り採苗を行います。その後、
殻胞子が網に付いたら一部はそ
のまま海上に残したまま育て、
ほかの網は冷凍保存します。

あたらしいおいしば 新しい魚市場に い 行ってみよう！

① どこにあるの？

みなさん塩竈市魚市場に行ったことがありますか？魚市場って、どんな場所なのでしょう？

今年10月、塩竈市に新しい魚市場が完成しました。皆さんも、改めて魚市場がどんなところなのか学び、新しい魚市場に行ってみましょう。



しょうわ ねん げんざい
昭和40年～現在



▲現在の塩竈市魚市場

しょうわ ねん ねん
昭和4年～40年

塩竈市魚市場は、新浜町にあります。昔は、マリンゲート塩釜(港町)の場所がありました。港町に魚市場があった当時、塩竈市魚市場は「東洋」の規模と言われました。

昭和40年10月に港町から新浜町へ移転し、約50年ぶりに建て直しました。

なに ② 何をしているの？

魚市場は、魚を獲ってきた漁船が魚を降ろし、その魚を売ったり買ったりする取引を行うところです。ここで行われる魚の取引は、セリといいます。

生産者(漁船)

おろし 卸 売 人
せんもん セリ人が買受人
たい に対して販売します。
セリ人は18人います。

かい 買 受 人
みずあげ 水揚げの売買に参加
できる人です。
承認されているのは
130人です。

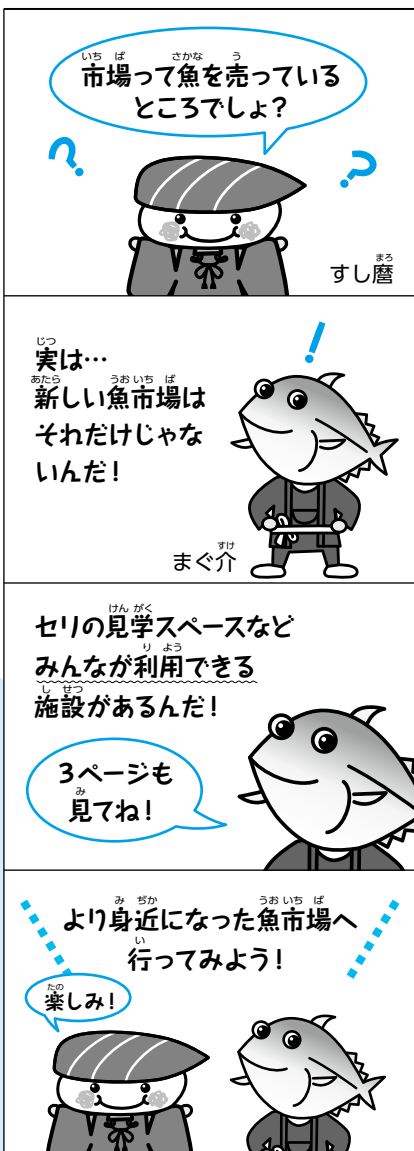
消費者

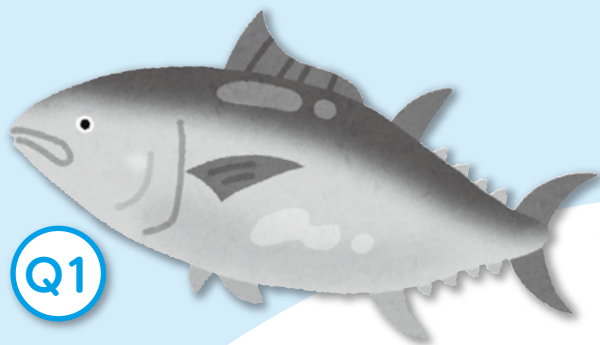
しお がま し うお いち ば 塩 竈 市 魚 市 場

魚を獲ってくる人たちのことを生産者といい、生産者は、市場の魚を売ることを宮城県から許された人である卸売人に、魚の販売を委託します。卸売人は、セリに参加することを魚市場から許された人である買受人に魚を売ります。この買受人が買った魚は、自分のお店で売ったり、いろいろな場所に出荷されたりします。

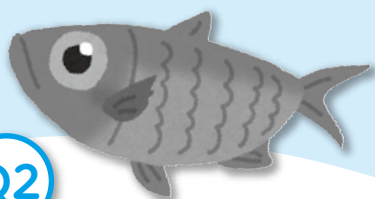
そして、全体の取引が正しく行われるように監督をしたり、必要な設備を管理したりしているのが、開設者である塩竈市長です。

ほかにも魚を箱詰めする人やトラックで運ぶ人など、たくさんの方が関わって、私たちの食卓に魚が届きます。





Q2



Q3



③ どんな魚が水揚げされているの？

平成28年度は、マグロが6,439トン水揚げされました。特に、生のメバチマグロは平成28年度の水揚げ量が日本で1位、生の本マグロは2位でした。ほかには、サバやカツオなどが水揚げされています。

しおがまし うおいちば しゅるい べつ みずあげりょう
塩竈市魚市場 種類別の水揚げ量

順位	種類	数量
1位	マグロ	6,439トン
2位	サバ	3,926トン
3位	カツオ	899トン

※塩竈市統計書平成28年度版

ぜんこく ぎょこう べつ みずあげりょう
全国のメバチマグロの漁港別水揚げ量

順位	漁港	数量
1位	しおがま 塩釜	1,231トン
2位	なば おきなわ 那覇(沖縄県)	903トン
3位	かつうら わかやま 勝浦(和歌山県)	804トン

ぜんこく ほん ぎょこう べつ みずあげりょう
全国の本マグロの漁港別水揚げ量

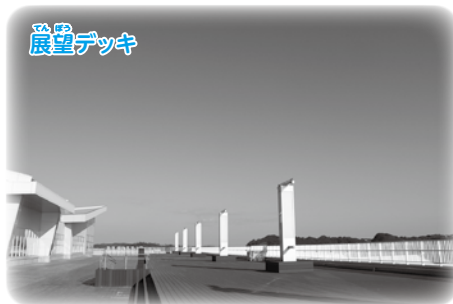
順位	漁港	数量
1位	さかい とつ 境(鳥取県)	1,425トン
2位	しおがま 塩釜	1,040トン
3位	ながさき ながさき 長崎(長崎県)	199トン

※農林水産省:産地水産物流通調査2016年

④ 新しい魚市場には何があるの？

新しい魚市場には、皆さんが料理教室などで利用できる魚食普及スタジオや会議室、新鮮な魚を食べることができる食堂や水産加工品などの特産品を取りそろえた売店があります。

また、高度衛生管理型の魚市場として、鳥や埃などが入らないようにシャッター(オーバースライダー)が整備されています。ほかにも、排気ガスを出さない電動フォークリフトを使用したり、水揚げされた魚が床に直接つかないようにシートに乗せて移動させたりし、安心・安全な水産物を皆さんにお届けできるようにしています。



利用案内

しょくどう ばいてん
食堂・売店

平日 7:00～14:30 土曜日 7:00～15:00
日曜日・祝日 10:00～15:00 ※イベント開催日を除きます

ぎょしょく ふきゅう かいぎ しつ
魚食普及スタジオ・会議室

9:00～21:00 (1時間単位)
※利用料金、申し込みは魚市場管理事務所(☎364-6151)まで

ミニクイズ！

イラストの魚は、塩竈市魚市場に水揚げされる魚です。この魚の名前は何でしょう？

～ヒント～

漢字で書くと、Q1は「鮪」 Q2は「金目鯛」 Q3は「鯖」です。

答えは次のページです！



すし磨

あたらしい うおいちば
新しい魚市場に
行ってみよう！

ふるさと塩竈を学び、自慢できるようになる！ 「しおがま自慢子供ガイド講座」

「しおがま自慢子供ガイド講座」が11月12日、19日、26日の3日間行われ、参加した小学4、5、6年生がふるさと塩竈の歴史を学びました。最終日には、実際に鹽竈神社境内を案内し、ガイドとして塩竈の魅力を発信しました。

参加者の声

練習の成果を発揮することができてよかったです。
友達にも塩竈を自慢したいと思います。

浦戸小5年
おがわとちき
小川朋希さん



練習中、神社に来ていた方にガイドをすることになって、とても緊張しました。もっと練習すれば、ガイドとして案内できるようにになると思いました。

一小5年
わたなべしゅうへい
渡辺将平さん



読み方や立ち位置を確認しました



神社に来ていた方に説明しました

「しおがま自慢 探検マップ」を活用しよう

「しおがま自慢探検マップ」は、市内の文化財や文化施設を身近に感じてもらうために塩竈学問所講座で作成し、今回の講座でも使用しています。皆さんも活用して、ふるさとしおがまを自慢してみましょう！



「広報しおがま」1月号
に関連記事を掲載しています。

次の目標に向けて、さらなる一歩！ マーチングで東北大会出場！

春のジョイントコンサートや市民まつりなど、イベントでの演奏に多く参加している第一中学校吹奏楽部が、「第30回全日本マーチングコンテスト宮城県大会」で金賞を、「マーチングバンド・バトントワリング宮城県大会」で優秀賞を受賞し、それぞれの大会で東北大会に出場しました。大会に出場した感想とこれからの意気込みを聞きました。

東北大会は周りの空気も全然違うものでした。楽しみもありましたが、練習の成果が発揮できるか心配でした。本番ではしっかり自分たちのできることをやれたと思います。

前部長 チューバ担当
一中3年 飯田 遼さん



東北大会出場は、3年生が一緒だからこそ結果です。これからは2年生が中心になって取り組み、結果を残していきたいです。人数が少ないので、たくさんの人に入部してもらえよう頑張ります。

現部長 トロンボーン担当
一中2年 鎌田咲希さん

マーチングは、ステージで演奏するのとは異なり、アリーナでフォーメーションを組みながら演奏します。会場に響き渡るハーモニーに加えて、演奏者の美しい動きで、観客を楽しませます。



3月には学校の体育館で「卒業定期演奏会」を開催する予定です。全国大会を目標とする一中吹奏楽部の演奏をお聞きください。



こたえ

- Q1 「マグロ」 特に、メバチマグロはマグロの中でも目玉が大きいのが特徴です。
Q2 「キンメダイ」 高級魚として取り扱われています。
Q3 「サバ」 鮮度が落ちやすいので注意が必要です。