



ブログで情報発信中!

- ・ 沖合もの市場日記
- ・ カニ妖怪のゲゲ通信
- ・ 第一鳥取丸操業日誌

鳥取県水産試験場 検索

境漁港は日本海で魚介類の水揚量が最も多い港で、水揚げの大部分を占めるのが浮魚と呼ばれるアジ、サバ、イワシ類です。

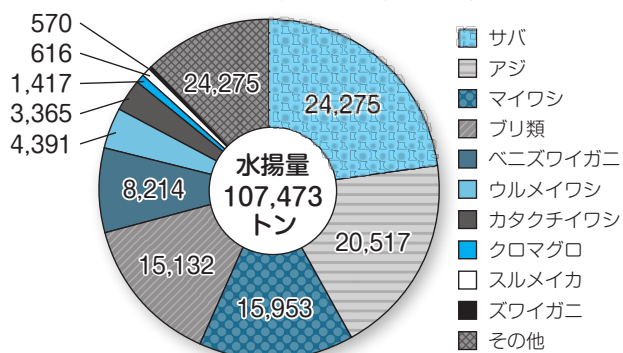
浮魚のうち、マイワシは年によって水揚量が増えたり減ったり大きく変動します。境漁港では昭和61年〜平成5年がマイワシの水揚量が多い期間で、平成元年には53万トンも水揚げされました。マイワシがよく獲れたこともあり、平成4〜8年の間、境漁港は日本一の水揚げを誇りましたが、水揚量は減少に転じ、平成14年には全く水揚げされないようになりました。このような水揚量の変動は獲りすぎによるものではなく、気候の変動に応じて魚の量が変動する「レジームシフト」と呼ばれる現象として知られています。大きく減少した境漁港のマイワシですが、平成23年以降は2〜3万トン程度水揚げされることが多くなり、復活の兆しが見えてきました。水揚量が大きく変化している現在の海洋環境や体長、成長といった情報はとても大切で、水産試験場でも積極的にこれらの情報を蓄積し、後生に残していくつもりです。

ちなみに境漁港で水揚げされるマイワシが一番美味しいのは梅雨の時期。このころのマイワシを皆さんにもぜひ食べていただけたらと思います!

(寄稿) 鳥取県水産試験場 研究員 田中 秀一さん

境漁港の水揚量はどれ位あるの?

魚種別水揚量 (トン) <平成 28 年>



資料: (一社) 漁業情報サービスセンター、境港水産事務所調べ

水揚量

全国 5 位 (平成 28 年)、全国 3 位 (平成 27 年)

水揚金額

全国 7 位 (平成 28 年)、全国 8 位 (平成 27 年)

主な水産物

マイワシ、アジ、サバ、クロマグロ、ズワイガニ、ベニズワイガニ

今が旬の魚 (1・2月)

ズワイガニ (松葉がに・親がに)、エッチュウバイ (シロバイ)、アカガレイ、ヒラメ、サワラ、アカムツ (ノドグロ)、タナカゲンゲ (ババちゃん)、マダラ、ノロゲンゲ (ドギ)、エソボラモドキ (アカバイ) など

市場の水揚風景が見学できます!

「境漁港見学ツアー」



普段、一般の方は入場できない市場を境港おさかなガイドが同行し、境漁港や魚についての知識をわかりやすく解説します。迫力のある水揚風景を、間近でご覧いただくことができます。特に6〜7月は、境漁港が水揚量日本一を誇る天然・生のクロマグロの水揚も見学していただけます。

- 場所 鳥取県宮境港水産物地方卸売市場
- 申込 事前予約 (3日前まで) ※2名以上
- 料金 300円 / 1名 (税込)
- 時間 7:00 ~ / 9:00 ~ / 10:00 ~ (各回 50分程度)

※見学当日に水揚げが無い場合は、見学内容を変更することもあります。

あなたも挑戦してみませんか?

「第7回境港さかなの達人検定」

境港の魚に関する基礎知識を学び、魚に興味のある子どもから水産業に関わるプロの方まで、魚食普及のために境港の水産を盛り上げてくださる方を募集します。

- 受検日時 平成 30 年 2 月 18 日 (日) 11:00 ~ 12:00
- 受検資格 小学生以上で境港の魚に興味・関心のある方
- 受検会場 境港商工会議所 3階大ホール(境港上道町)
- 受検料 1,000円 (税込)
- 冊子代 『境のさかな』 1,000円 (税込、送料別途)
- 受検内容 達人検定 (初級) / スーパー達人検定 (上級)
- 申込締切 平成 30 年 2 月 9 日 (金) 必着

※詳細は、下記までお問合せください。

(問合せ先) 一般社団法人 境港水産振興協会

〒684-0034 境港市昭和町9-33 (流通会館内)
TEL (0859) 44-6668 FAX (0859) 44-6740