

Yamaka Topics ヤマカトピックス

～魚の旬とは～

(みなと新聞より)



●一般的に「旬」と言えば魚や食べ物がたくさん収穫されたり、おいしい時期を指しますが、魚の場合、具体的な「おいしい時期」とは「魚体の粗脂肪量が最も多い時期」を指すようです。この度、山口県の水産研究センターが県産主要魚の粗脂肪量を分析して旬を示したパンフレットを作成しました。その中には通説を覆すデータがあったそうで「桜鯛」と呼ばれ旬が春だと思われていた真鯛（瀬戸内）では 11, 12 月であったり、「鱈」サワラの旬は春と思いきや実際は冬だったり。大変興味深いデータです。

～新漁場、バレンツ海～



●ズワイガニの新たな漁場として注目されているバレンツ海。その海域ではノルウェーをはじめ、ロシア、リトアニアなどの漁船が操業を繰り返しています。一方で資源量が把握されておらず、ノルウェーの研究所が資源調査、品質研究に乗り出しました。これまではアラスカ産やカナダ東部水域産、オホーツク海産が世界市場に流通してきましたが、バレンツ海は資源量が豊富と言われているだけに今後の調査に期待したいところです。

入荷状況

3、4月の主の魚

魚種	産地
★毛ガニ	石川
★ホタルイカ	富山、兵庫、山陰
★白エビ	富山
★イイダコ	石川
★メバル (ハチメ)	石川、福井
★アマダイ	長崎、福岡、石川

◎**毛ガニ**の入荷が増えてきました。今の時期は安め推移ですが、ズワイガニ漁が3月20日頃終了すると値も上がってきます。

◎**ホタルイカ**、**白エビ**の漁が3月から始まります解禁当初は割高で推移します。

◎**イイダコ**瀬戸内方面、九州方面の入荷が中心。3月に入ると地物の入荷がはじまります。子の入りもしっかりしてくると思います。

◎**メバル** 石川 輪島での刺し網漁のシーズンですが、入荷が本格化するのは4月頃の予想です。

◎**アマダイ** 九州、山陰、石川の釣物の入荷が見込まれますが、少なめで高値になりそうです。



◎その他 **甘エビ** は4月に入ってくると、**脱皮の時期**を迎えます。新エビは殻が柔らかいので、品質には気を使う時期です。