

特集

魚を食べよう — 魚食普及への取り組み —

アジ・サバの水揚げで日本有数の水揚げを誇る松浦魚市場。わたしたちのまちでは、新鮮な魚がいち早く食卓に上がります。旬の魚料理をPRする「旬あじまつり」や「旬さばまつり」、「松浦とらふぐまつり」が開かれ、多くの人々が魚料理を楽しんでいます。

特集では、松浦魚市場と魚を使った料理のほか、魚食普及に向けた新たな取り組みを紹介します。



業態別水揚げは、大中型まき網物と小型まき網物、近海物に分類しています。

大中型まき網物とは、東シナ海、日本海、五島・対馬沖で漁獲された魚の水揚げ量です。小型まき網物は、長崎県北部海域で漁獲された魚の水揚げ量です。また、近海物は松浦、平戸、生月周辺の海域で漁獲された魚の水揚げ量です。

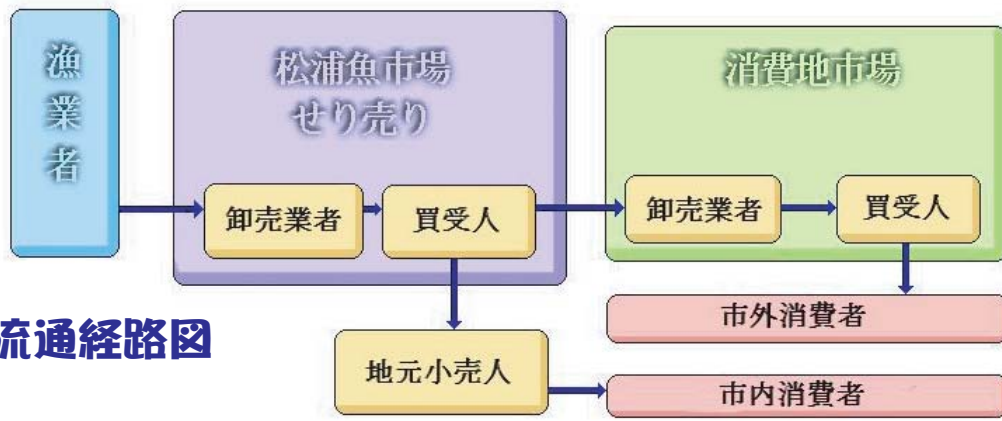
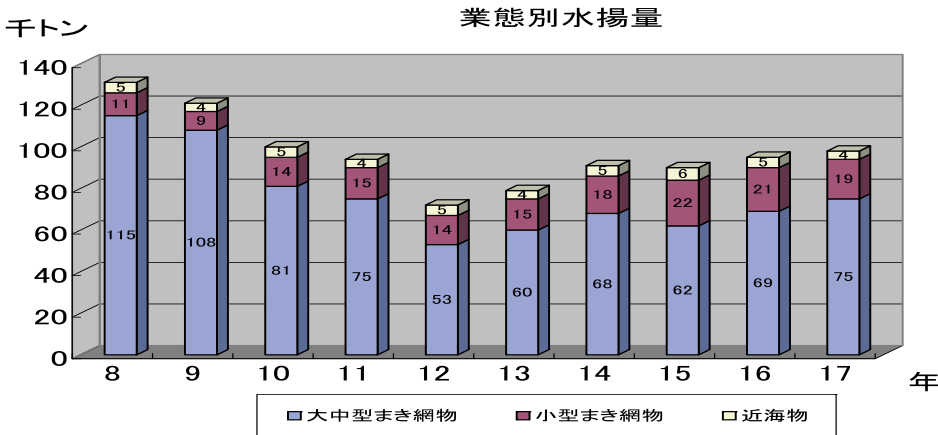
松浦魚市場のこの10年間の水揚げ量を見てみましょう。

平成8年から12年にかけて、水揚げ量が大幅に減少しています。これは水産資源の減少や国際漁業協定が発効されたため、水揚げ量が減少したものです。その後、漁業者や市場関係者の努力により、水揚げ量は増加傾向に転じています。

水揚げ量の推移

魚は鮮度が落ちやすく保存が困難で、水揚げ量も自然条件に影響されやすいものです。そこで、市場を設け、漁場で漁獲された魚を、公正かつ適正な価格で取り引きすることで、円滑な流通を図っています。

新鮮な魚を安定して消費者へ



魚の流通経路

水揚げされた魚は、市場でせりにかけてられ、地元の小売店や東京、大阪などの消費地市場から消費者へと届けられます。



松浦魚市場の全景

市場があることで、漁業者は安定して出荷でき、消費者は店頭に並ぶ新鮮な魚をいつでも、安心して買うことができます。