



● **今週のカレンダー**

※気象データは2019年分

10月1日は「十五夜」です。市場で働く私たちの仕事にも、月の満ち欠けは密接に関係しています。

「つきよまわり」と言って、満月の日を挟んだ前後1週間は大型～中型の旋網船が一斉に休漁期間になってしまいます。理由の1つは、満月になると漁場が明るくなるから。旋網船が漁をするのは、主に夜。光を照らして魚を寄せているのですが、満月の月光で薄明るい中ではその効果も半減するためです。もう1つは、潮まわりが早くなるから。潮まわりが早くなると魚の活性も上がり、漁模様も良くなりそうに見えるのですが、あえてその一番いい時期を休漁にして魚族保護の期間に充てているのです。

鮮魚担当者の卓上カレンダーには「つきよまわり」の期間が必ず書いてあります。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
9/28	月	先勝	パソコン記念日	26.3	15.3	
9/29	火	友引	クリーニングの日 招き猫の日	27.7	18.6	
9/30	水	先負	休市 世界翻訳の日	29.2	17.6	
10/1	木	仏滅	十五夜 法の日	28.0	17.5	
10/2	金	大安	豆腐の日 国際非暴力デー	25.9	16.6	
10/3	土	赤口	ドイツ統一の日 登山の日	23.2	18.6	
10/4	日	先勝	世界動物の日 都市景観の日	22.8	21.1	



● **今週のおすすめ情報**

【**金華さば**】～三大漁場が育む秋の味覚～

「世界三大漁場」聞いたことはあると思いますが、全部ご存知ですか？ノルウェー沖、カナダ・ニューファンドランド島沖のグランドバンク、そして三陸・金華山沖のことなんです。

今回のオススメは「金華さば」の登場です。「石巻魚市場に水揚げされる三陸・金華山沖の豊富な餌で大きく育った天然の脂ののった真さば」だけが金華さばなのだそうで、具体的に何グラム、素脂肪率何%以上という基準は無いのですが、それでも「見れば分かる」とのこと。



忘れられないさばと言えば10年ほど前に市場に来た重さ2キロのまさば。神々しいと思えるほどの存在感でした。

オススメ! さば?味噌煮? 生食は注意!!

♪ 芒が風に揺れ波になる銀の月♪

9月第5週の食卓にはコレッ♪

- **新物いくら** <北海道産 500g・250g>
…k9,000～8,500円(予想価格)
新物国産いからの案内がきました。秋らしいですね。
- **紅子** <アメリカ産 各種>…k4,500円～
- **秋鮭寒風干** <ロシア産 8枚入/2合>…枚1,350円～
干すことで旨味が凝縮されています!
- **定塩ますフィーレ** <北海道産 8k/10～16枚>
…k850円～ 木箱のマスとの代替品に。
- **カキフライ** <神栄 25g×20粒/20入>…粒23円～
- **海鮮海老入りカツ** <神栄 50g/100入×2合>
…個25円～
- **たっぷりえびカツ** <神栄 105g/50入×2合>
…個150円～

● **今週の見通し (9月28日～10月4日)**

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■ 遠海課 ☎022-237-8320				
するめいか	青森県沖他	20～30尾	箱4,800～4,000円	➡
秋さば(まさば)	宮城県沖他	6～10尾	箱2,000～1,200円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/約2～6k	k1,500～600円	➡
まいわし	北海道沖	4k/約43尾	箱1,600～1,200円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ハラコ	北海道	3k	k7,000円～	➡
秋サケ(メス)	北海道沖	1尾/3k～	k1,300円～	➡
秋サケ(オス)	北海道沖	1尾/3k～	k1,000円～	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ワタリガニ	宮城県沖	5k	k1,000円～	➡
丸ガニ	宮城県沖	5k	k500円～	➡
ムール貝	宮城県沖	5k	k700円～	➡
蛤	千葉県沖	5k	k1,500円～	➡
ホンビノス	千葉県沖	5k	k700円～	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森・宮城県沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉・インドネシア沖他	—	お問い合わせ下さい	➡

● **お買得情報**

※天候・時化等により、入荷・規格が変更になる場合があります。

- **遠海 生さんま**
<北海道沖産 2k/16～20尾>
…k2,500～1,300円 例年に比べると小ぶりの魚体が主体の入荷です。これからの漁に期待します!
- **特近1 金華さば**
<宮城県沖産 1尾/1k～>
…k2,000円～ このサイズになると1本ずつ丁寧に箱詰めされて来ます。ブランド鯖も各地に色々ありますがやはりこれでしょう。でも生食(刺身)には注意しましょう!!
- **特近2 ホンビノス貝**
<千葉県沖産 5k>…k700円～
貝殻が大きめなので芋煮会やバーベキューに網焼きで使うと「映え」ます。
- **まぐろ まぐろ**
<各地> 本まぐろは安定入荷。メバチは国産主体になりそうです。