

マサバ

青緑色の背中に黒い波のような模様、お腹は銀白色。

お魚天国の銚子で実は一番多く水揚げされているのがこのマサバ。

脂がのっておいしくて栄養満点、

しかも値段もお手頃。庶民の味方。

そして世は空前のサバブーム。

今をときめくマサバの秘密に

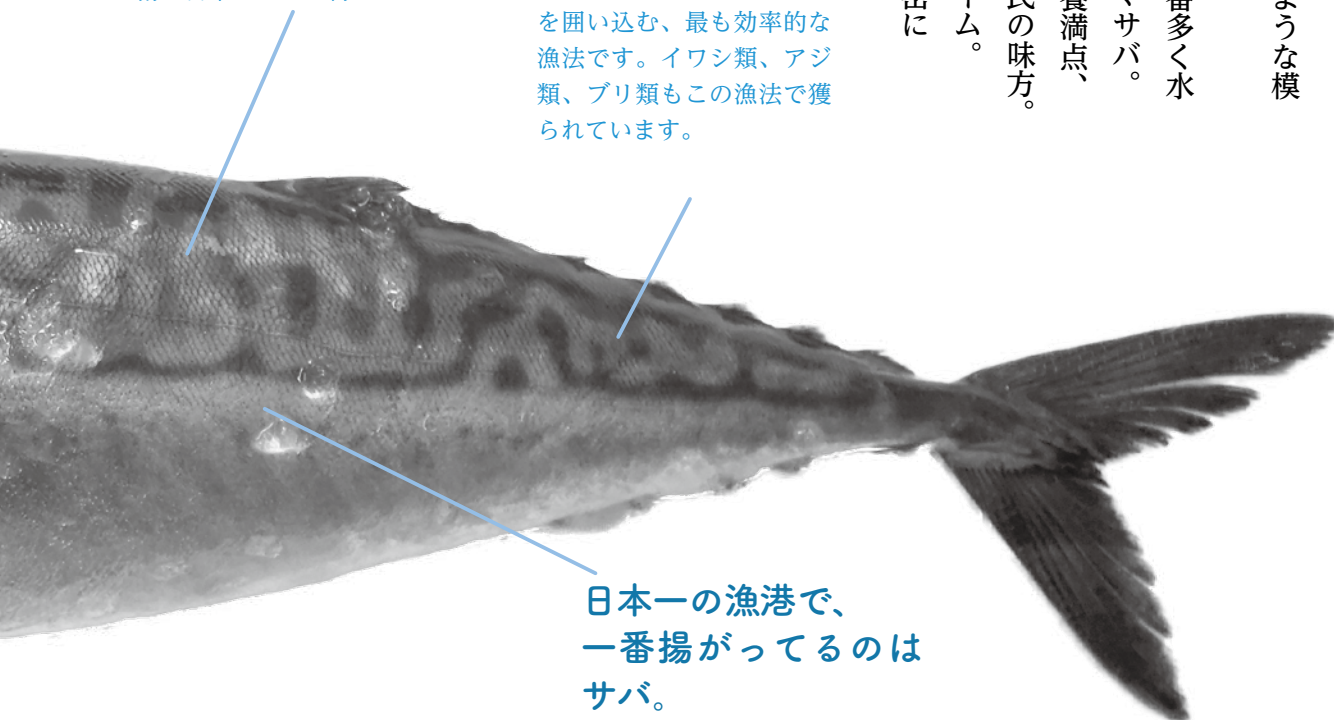
迫ります。

冷凍・冷蔵庫がすごい。

水揚げされた魚の鮮度を保つには冷凍冷蔵施設が不可欠。銚子の冷凍冷蔵工場の件数は88件で全国2位。1日あたりの凍結能力は3,408トンで全国6位。この能力なくして水揚量日本一はなし得ません。

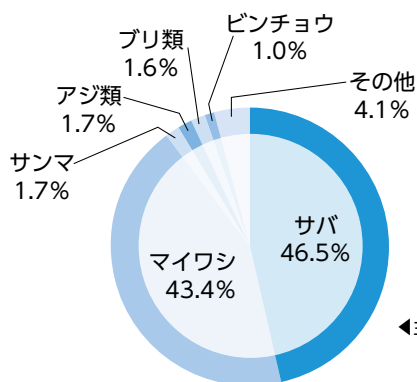
まき網漁船で獲ります。

はばの広い帯状の網で魚群を囲い込む、最も効率的な漁法です。イワシ類、アジ類、ブリ類もこの漁法で獲られています。



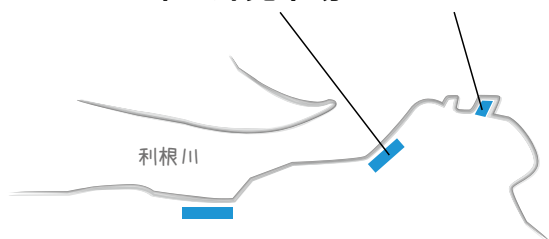
日本一の漁港で、一番揚がってるのはサバ。

水揚げ量日本一の銚子漁港で、一番数多く水揚げされているのがサバ。なんと水揚げ量の約半分。次いでイワシ、サンマと青魚が水揚げ量の9割以上を占めています。



◀主要魚種の水揚げ量の割合 (H29)

ここで水揚げ
第2卸売市場 第3卸売市場



新鮮なサバ、おいしく食べてね

本船（網船）が獲った魚を運んで漁港へ水揚げする銚子漁協所属の運搬船に乗務しています。扱うのはサバとイワシ。サバの方が断然多いです。

この仕事が好き。大変なのは天候が悪いとき。体が濡れたり寒かったりすると苦労しますが、仕事を始めて3年たつので慣れました。サバは焼いて食べるのが一番好きです。

焼いたり、味噌煮にしたり、私たちが水揚げしたサバをおいしく食べてください。

水揚げする人に聞いてみた



第11きんせい丸 外国人技能実習生
フィアンさん (21・インドネシア)