

魚市場Q & A



三浦市三崎水産物地方卸売市場

●市場編●

Q1. 三崎魚市場の取引方法を教えてください。

A1. 魚市場というと「セリ」を思い浮かべるかもしれませんが、三崎では「入札」という方法で取引しています。仲買人の人達が、市場に並べられた魚介類に値段を付けて競争し、一番高い値段を付けた人が買い取るというところは「セリ」も「入札」も同じですが、セリ人が1本ずつ大きな声で競売に掛け、その場で競り落としていくのが「セリ」。「入札」は大きな声を出す代わりに、仲買人さん達が持っている折り畳み式の小さなボードに落札希望金額を書き込み、入札台の箱の中に入れます。その後、係の人が札を開け、落札した仲買人さんの屋号（仲買人さんのお店の呼び名）と落札金額を液晶モニターに表示して、買い取った人を発表します。

Q2. 三崎魚市場では、何種類くらいの魚が取り扱われているの？

A2. マグロが4種類、カジキが5種類、沿岸物が約45種類です。（キンメダイ・イカ・アジ等。近海、沖合で獲れるものを合わせて沿岸物といいます。）

●マグロ編●

Q3. 1日にどれくらいの量のマグロが取引されるの？

A3. 平均して約35トンくらいですが、年末になるとお正月用のマグロの消費が増えるため、40～60トンくらいになります。多い日では、900本近くのマグロが並びます。

Q4. マグロ1本は何kg位あるの？

A4. 三崎の市場に並べられるものは、だいたい小さなもので20kgから、大きなものでは120kgですが、平均50～80kgのものが多いようです。

Q5. 1本の値段はいくら位になるの？

A5. 1kgあたり1,100円くらいが平均のようです。ですから60kgのマグロなら、1kgあたり1,100円×60kg=66,000円になります。魚体が大きく肉質も良いものになると、1kgあたり約4,000円の高値がつくこともあります。

Q6. マグロって最大どれくらいまで大きくなるの？

A6. マグロ類の中でも、一番大きくなるのがクロマグロ（本マグロ）です。全長3m、体重400kgを超えるものもあるそうです。

Q7. 三崎魚市場では年間どれくらい取引されるの？

A7. 1年間で約2万トンの取扱があります。これを取扱金額に置き換えると、200億円くらいになります。

Q8. 仲買人さんの仕事で大変なことはどんなこと？

A8. マグロの品質を見極めるのは大変難しいことです。ですから、「いかにして良いマグロを見分けるか」、そしてそのマグロを「いかに安く買うか」ということだそうです。

Q9. マグロについているカラー・リボンの意味はなに？

A9. 仲買人さんが入札する時の参考に、あらかじめリボンの色でマグロの質をランク分けしています。

Q10. なぜしっぽを切り離してあるの？

A10. 凍ったままのマグロでは、肉質や鮮度の状態が分かりません。ですから、しっぽ（尾の身）だけを切り離し、海水で解凍してから、その断面でマグロ本体の品質を判断します。切り離したしっぽと胴体はバラバラにならないように、ひもで縛っておきます。

Q11. マグロに貼ってある紙に書いてある数字は何？

A11. そのマグロの体重で、単位は 100 g です。

Q12. マグロを引っ掛けていた道具の名前は何ていうの？

A12. 「手鉤(てかぎ)」といいます。重いマグロを移動させるときなどに使う、仲買人さんが市場で魚を扱う上での必需品です。

Q13. 全国で、水揚げ量の多い港はどこ？

A13. 現在のところ、静岡県焼津港、清水港、そして神奈川県三崎港で、全国の冷凍マグロの大部分を占めています。

Q14. 市場で取り扱いの多いマグロはどれ？

A14. 三崎の魚市場は、メバチマグロが 8 割を占めています。

Q15. マグロの産地ってどこになるの？

A15. 入港・水揚げした港が産地になります。太平洋のマグロもインド洋のマグロも三崎港に揚がれば三崎産、清水港に揚がれば清水産となります。

Q16. 魚市場で働いている人は何人くらいいるの？

A16. 朝、市場で働いている人は約 150 人。建物全体で 200 人くらいです。

Q17. マグロはどうやって冷凍するの？

A17. 釣り上げられたマグロはすぐ、船上でエラと内臓を取り除き、海水できれいに水洗いしてから、 -60°C で急速凍結し保存します。そうすることで、いつまでも獲れた時のままの鮮度が保持できます。

Q18. マグロ漁のエサは何を使っているの？

A18. サンマ・サバ・イカ・ムロアジ・コノシロなどです。

Q19. 1回の漁でどれくらい獲れるの？

A19. マグロは主に延縄漁(はえなわりょう)という方法で獲りますが、長さ約 150 kmの縄に約 2,500本の針をつけて流しても、数本のマグロしか揚がらない時があれば、次々揚がる時もある

ので、1回の漁獲量はまちまちです。

Q20. マグロ船は出港したら何か月くらい漁をするの？

A20. 船の大きさによりますが、短くて6か月、長いと1年半もの間、太平洋、大西洋、インド洋など、世界中の海へマグロを追って出漁していきます。獲ったマグロが魚艙(ぎょそう)にいっぱいになったら、そのまま帰港する船と、洋上で運搬船に転載し、マグロだけを先に持ち帰るといった方法を繰り返しながら、長期間航海を続ける船があります。

Q21. 1隻の船には、どれくらいの量のマグロが積めるの？

A21. 100トン級の船で約60トン。400トン級の船なら、280～300トンものマグロを積むことができます。

Q22. 船には何人くらいの人に乗っているの？

A22. 20～25人くらいの乗組員が乗船しています。

Q23. 船内での生活を教えてください。

A23. 船内には、休憩用のサロンや食堂、調理室、お風呂。船員用の部屋は、きちんとプライバシーも守れるようになっていて、船員さんが各自でテレビやビデオなどを持ち込んでいます。食事は、各船にコックさんが乗り込んでいて、乗組員全員の食事作りを担当します。トイレは海水を使った水洗トイレ。お風呂はエンジンの排熱を利用した海水風呂で、最後に真水で体の塩気を流します。急を要するけが人や病人が発生した場合には、操業を中断して緊急入港したり、ヘリコプターで病院へ搬送したりします。

●沿岸物編●

Q24. どうやって魚介類を獲るの？

A24. 一本釣り、定置網、刺し網、覗突(みづき)で主に獲っています。

Q25. どの辺りで獲っているの？どんな魚が獲れるの？

A25. 一本釣りでは伊豆七島、房総半島、三浦半島周辺を漁場としています。主にサバ、キンメダイ、ムツなどが獲れます。定置網ではイワシ、アジ、サバ、ブリなどが多く獲れます。

(R4. 11 三浦市市場管理事務所)

