

【平成23年5月20日（金） 名瀬漁協 市場調査】

この日は、マチ類（アオダイ・ハマダイ・ヒメダイ・オオヒメ）の体長測定調査を実施しました。マチ類は暖かい海の深海底に生息する魚で、国が策定した資源回復計画の対象となっており、漁業者の皆さんが資源保護に取り組んでいます。
白身の魚で、刺身や塩焼きにして最高に美味です。

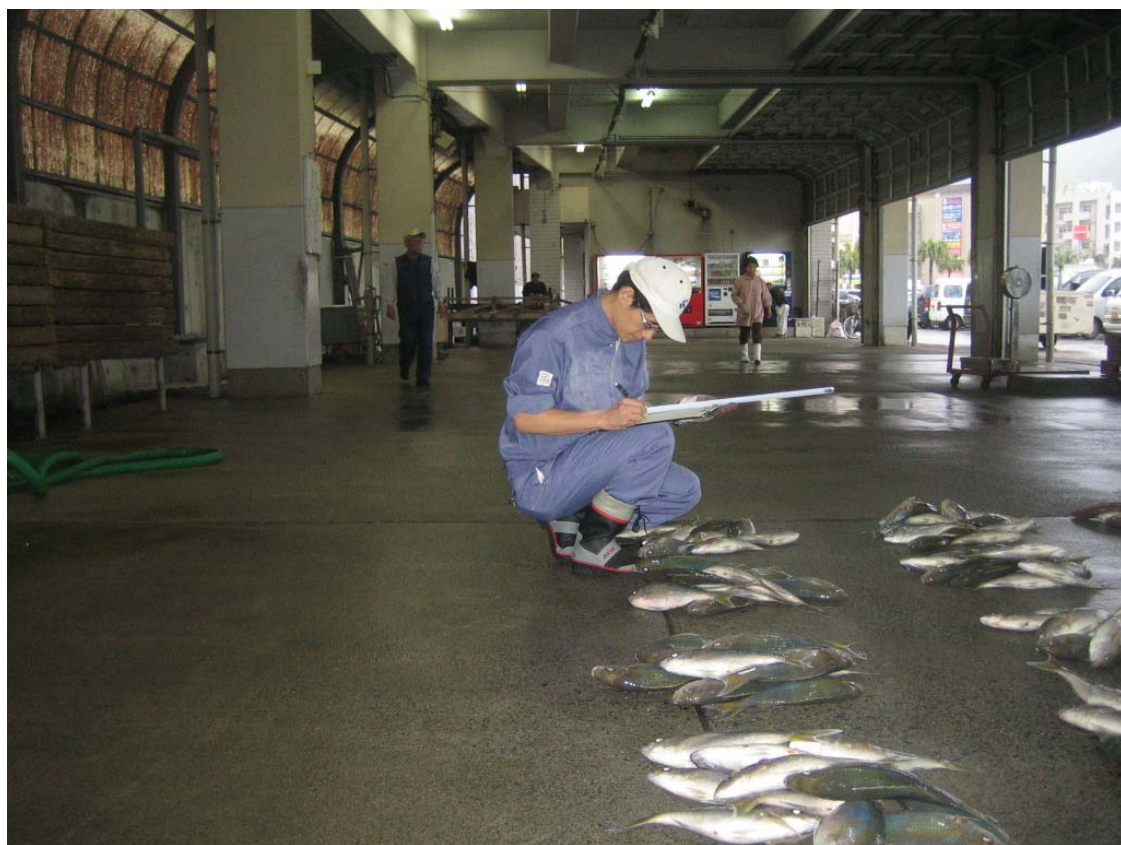


（笠利地区からのアオダイ（ホタ）の入荷）



（左列と中列奥：アオダイ（ホタ），右列：ヒメダイ（イナゴ））

この日は笠利地区からアオダイ（ホタ）とヒメダイ（イナゴ）の入荷がありました。年齢組成や資源の保護効果を把握するため、一年を通したできるだけ多くの体長測定が必要です。地味ですが貴重な基礎データになります。



（測定の様子）

当日は天候不良のため市場は閑散としていました。マチ類以外の水揚げは、名瀬地区からキハダ（5～18kg台）、瀬戸内地区からカツオ（1kg台）などでした。
奄美では近海物の生のマグロやカツオが食べられます。プリプリです。



（セリ直前の揚げ場の様子）

今月は以上です。次回は奄美らしい色とりどりの魚達に会えるといいですね。お楽しみに。