

市議会経済建設  
常任委員会視察

# 塩竈市「おさかなミュージアム」

11月6日から8日まで市議会の視察に参加しました。最初の視察は塩竈市です。

東日本大震災で被災した塩竈市。魚市場も被害を受けましたが、石巻港や気仙沼港が直接、外洋に接し壊滅的な被害を受けたのに対して、塩竈港は幸なことに日本三景のひとつ、松島湾の奥深く、松島の島々が天然の堤防の役割を果たしたおかげで壊滅的な被害を免れました。それでも大変な被害でしたが、漁業者と関係者が不眠不休で復旧に取り組み、わずか1か月で水揚げを再開することができました。

被災当時の魚市場は昭和40年に整備されたもので、すでに老朽化も進み建て替えが検討されていた矢先での被災でした。

旧市場の応急復旧の傍ら、新市場の整備計画をつくり、旧魚市場を利用しつつ、H26年から東棟、中央棟、南棟と三次に分けて、新魚市場の整備が行われました。南棟の完成は29年10月25日のこと。この南棟の2階にオープンしたのが「おさかなミュージアム」です。

## 日本一のマグロ

塩竈港の水揚げの中心はマグロです。R4年の生鮮メバチマグロの水揚げは782トン、生鮮クロマグロは1491トン、いずれも日本一の漁獲量です。金額にして74億4千万円を超えます。それだけ多くの販売先を抱えた仲買人がいて、東日本全域に発送できるということ、マグロ船が集まるのもうなづけです。



塩竈市ではマグロのブランド化もすすめています。秋口から冬場にかけて、三陸東沖で「はえ縄」で獲られ冷凍処理をしていない上質のメバチマグ

ロを「三陸塩竈ひがしもの」とブランド化して出荷しています。

## おさかなミュージアム

おさかなミュージアムには、「お魚屋さん」の店先を模したものでや寿司カウンターのバーが再現され、マグロや水産業が学べる物がたくさん展示されています。マグロのクッションやマグロベンチは子どもの人気者なのでしょう。



おさかなミュージアムのガラス窓越しは、1階のマグロのセリの様子も見ることができ、セリをしていない時間ではビデオが上映されています。衛生基準も厳しく、冷凍ビンナガマグロ、冷凍カツオについては3年2月に、生鮮ビンナガマグロと生鮮カツオについては4年6月にEU-HACCPの認定を受けました。

