

浜の情報：五島水産業普及指導センター
令和2年5月25日

イサキの漁獲シーズン到来！

5月21日に五島市の奥浦地区の定置船に同乗し底層定置網の水揚げ状況を視察しました。

定置網が絞られ、金庫網が海面近くまで浮上してくると海面に気泡が確認され始め、まもなく網が船上で開放されました。漁獲物は500g～1kgのイサキを中心に、2kg近いアオリイカや5kg程のマダイなどでした。

今回、五島市魚市場に出荷したイサキは23箱(約120kg)で、出荷した全ての魚は即殺と血抜き、冷し込み処理を行い、一部の大型の個体は神経抜き処理まで行いました。イサキは旬を迎え、これから県内各地での水揚げが増え脂も乗っていますので、是非食べてみてください。



図1 水揚げされる漁獲物



図2 低温海水で動きを抑制



図3 イカの×作業



図4 イサキの×作業