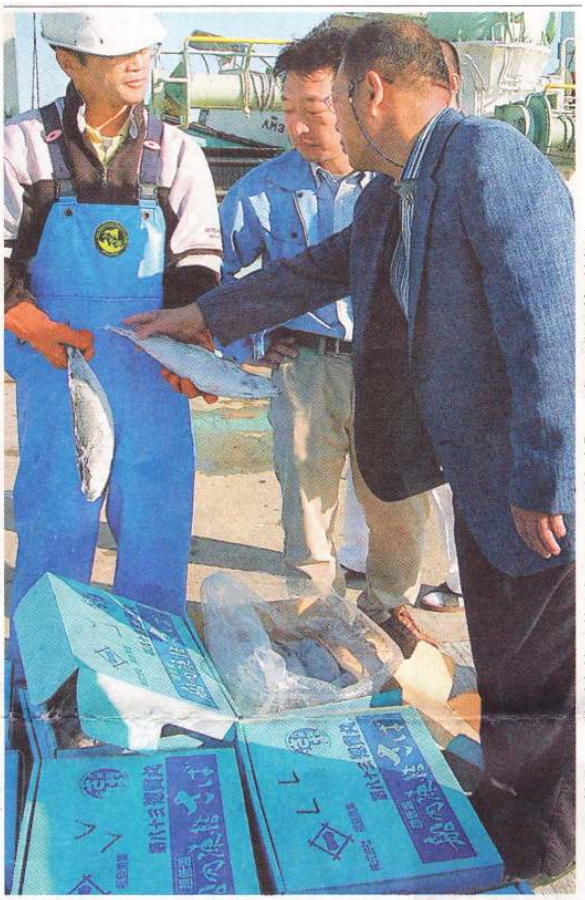
東奥日報 夕刊
2009（平成21）年
10月1日（木）
〒030－0180
青森市第二問屋町3丁目1番89号
東奥日報社
電話（017）739－1111
©東奥日報社　2009



八戸港第3魚市場に今漁期初めて水揚げした船凍サバを品定めする買い付け業者ら＝1日午前7時40分、八戸港館鼻岸壁

八戸前沖「船凍サバ」

10キロ高値1万3000円

今漁期、初水揚げ

大中型巻き網の改革（八戸市、福島漁業所）獲、船上凍結した「八戸型漁船「第83惣宝丸」」有）が1日、八戸沖で漁前沖さば」約3・5トンを八戸港第3魚市場に今漁期初めて水揚げした。数量限定で引き合いが強く高値は10キロ当たり1万3千円と前年の3倍で取引された。

上場したサバは、9月中旬から下旬にかけて漁獲したマサバとゴマサバ。良型のものを船上で選別し、瞬間凍結処理してある。

入札では1匹1キロ以上（2L）が10キロ1万3千円と、船凍の前沖さばが八戸港に初登場した前年の高値3800円を大幅に上回った。600グラム以上は高値3350円、500グラム以上は同2650円。ゴマサバは800～1000円だった。

仲買業者の一人は「保存がきくので値崩れせず、安定した価格で供給できるのが魅力」と評価。別の業者は「県外から引き合いが強く、ぜひ扱いたい魚」と話していた。

船凍の八戸前沖さばは今漁期から、パッケージに漁獲日と船名、ブランドロゴを記載し、マサバとゴマサバを仕分けして販売する。福島漁業の福島全良専務は「船凍サバは八戸でしか食べられない―という付加価値をアピールしたい」と語った。

船凍サバは今漁期中にあと1回水揚げされる予定。

この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです