



# 芝田の獲れたて旬の魚！いかがですか～？

その1

こんにちは、宮津営業所の芝田です。  
今回よりわたしの【漁協の鮮魚浜売りコーナー】がスタートします!!  
これから皆様に色々な漁協の浜売り情報をお届けしていきますので、楽しみにしてくださいね。記念すべき第一回は・・・定置網漁から揚げられた鮮魚の直売所  
栗田(くんだ)漁業生産組合の田井事業所さんのご紹介です。

## 定置網漁とは・・・

漁網や漁道などを一定の海面に設置し、回遊してきた魚が自然に仕掛けに入るのを待つ漁の事です。  
しかも、一旦仕掛けに入った魚の8割程度が逃げてしまう程、自然に優しい漁法なのです。



ヤマディーゼルエンジン  
6KHA-ET 搭載

では、その定置網漁から帰港し、揚げられた魚がどのような過程を経て浜売りされているのか？  
今からご紹介します。

**1** 魚が終り帰港後、タイやスズキなどの大物はダンベと呼ばれる大型の入れ物に船の上で選別されます。

**2** 船から降ろすと種類別にスケールに小分けされます。

**3** アジやカマスといった比較的小型の魚は、フィッシュポンプで本船の魚槽から吸い上げられ、選別機で大きさに振り分けられます。

**Q: この魚ご存知ですか？**

**A: 【やがら】という珍魚。食べ方：刺身でも焼き物でも鍋料理でもおいしい魚。一度、ご賞味ください。**

こうして、魚種サイズ別に仕分けられ、皆様がお求めやすい状態に並べられていきます。

皆さん！ココで揚げられた獲れたて鮮魚をその場で買うことができます(浜売りと言います)。では、購入方法をご紹介しますね。

## 浜売りの購入方法

新鮮な魚を出荷仕分けしている中、お客様が自由にご覧になり、気に入った魚があればその場で手持ちのカゴへ・・・



次に、カゴを【浜売りコーナー】へ持っていくと魚種別の価格表が掲示されていますので、それを参考にその場で量り売りしてくれます。(日によって価格は変わります。)



そして

目印はこれ！→

価格表

## 今日のお買物は・・・?

取材の日、大阪から買い付けに来られていたお客様の買い物カゴを見せて頂きました。聞くとところによると・・・浜買いの常連さんとの事。朝早かったので大変でしたねと話す・・・ビックリしたのですが浜買いの楽しみのうちのひとつだと楽しそうに話していただきました。



アジ・やがら・イカ...etc

このようにして、誰でも簡単に新鮮な魚を買うことができます!!

日本海の新鮮な魚を是非、ご賞味ください。

## 今回ご紹介した漁業組合さん

くんだ  
**栗田漁業生産組合**  
田井事業所

京都府宮津市字田井161番地  
TEL : 0772-22-3017

年末年始のお休みは、お問合せください。

## 浜売り販売時間

夏季: AM 7:00頃～出荷終了  
冬季: AM 8:00頃～出荷終了

## 定休日

第1・3・4 土曜日  
第2 日曜日

