

毎週日曜発行  
2024 8/18

# こども新聞 週刊がほピョンプルス

河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)



## 塩釜水産物仲卸市場の仕事学ぶ

ニュース



こども記者が取材

宮城県塩釜市は水産業が盛んな町です。塩釜二小5年生のこども記者4

今回の取材に参加したこども記者は郷右近篤生さん(11)と佐々木美桜さ

人が、塩釜水産物仲卸市場を訪れ、港町を支える産業に理解を深め、未来を切り開こうとする関係者取材しました。(8面に関連記事)



小島さん(左端)に解体したマグロの頭を見せてもらっている記者たち

きょうのテーマ

みんな思い出

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

## 食生かす町へ若手が力

ん(10)、佐藤龍之介さん(10)、菅原立真さん(10)の4人です。



塩釜水産物仲卸市場は4950平方メートルの広い売り場に約100店が並びます。近くの魚市場から仕入れたばかりの新鮮な魚介類を中心に、干物や水産加工物などが並び、年間約40万人が訪れます。

同市場専務理事の大江玲司さん(40)は「目利きのプロが競り落とした良質な魚介類が目玉。市民や観光客だけでなく、すし屋やホテルなどの飲食業者さんにも喜ばれています」と話します。

塩釜と言えばマグロ。扱う店は22あり、こども記者はマグロの解体作業に興味津々です。

マルハネ鈴木商店の小島雅美さんが、解体に使う刃渡り60センチほどの大きな出刃包丁を見せてくれました。20年研いで使っている、随分短くなったそう。小島さんは「これからの

季節、9月に入ってくるメバチマグロがうまいよ」と教えてくれました。

塩釜は1975年ごろまで、オホーツク海を漁場とする遠洋漁業の船団基地で、マグロではなくスケトウダラやメヌケ、紅ザケが水揚げの主力でした。かまぼこ屋がたくさんあるのは、その名残です。



1965年の開設当初367あった市場の店は、後継者不足で徐々に減り、東日本大震災後は80にまで一気に減りました。施設の老朽化も進みます。大江さんは「20年先も継続していくために、若手有志で課題を解決するプロジェクトを立ち上げました」と語ります。

こども記者が「どんな市場になってほしいですか」と尋ねると「交流サイト(SNS)などで情報発信していろんな店を誘致し、食のエンターテインメント施設を目指したい」と力を込めました。

### 今週の注目ニュース

◇21日(水) 献血の日  
民間の商業血液銀行に頻りに血を売り、お金を得る人々が社会問題になったことから、1964年のこの日、日本政府は輸血用の血液を献血で確保すると決めました。現在の輸血は献血が使われています。

みんなの紙面

- 2面 みんなのギモンにこたえるモン
- 3面 3分チャレンジ
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 くわしく学べる! こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 こども記者、塩釜の歴史を学ぶ