

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日 だより



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは
シラスだよ！



しぎよ

「しらす」は主にカタクチイワシの仔魚で、これまで福島県が北限とされてきましたが、平成29年から本県の南部地区においても操業が開始されています。新たな「北限のしらす」として地域のブランド化を目指し、漁業協同組合や周辺の水産加工業者、飲食店が協力して関連商品の開発・販売等の取組を展開しています。

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

知っておきたい
豆知識①

「北限のしらす」について



よく白魚(シラウオ)と混同されますが、全く別の種類の魚です。しらす漁の操業期間は7月から11月で、「1艘曳き(いっそうびき): 1隻の船で網を曳^ひく」という漁法により漁獲されます。宮城県内の水産加工品の品評会では、しらすを使った加工品が入賞するなど、**本県の南部地区の新たな名物として注目を集めています。**

知っておきたい
豆知識②

しらすの加工品の違い

しらすの加工品で有名なものとして、**釜揚げしらす、しらす干し、ちりめんじゃこ**の3つがあります。それぞれの違いは、製造方法(主に乾燥工程)、そして水分量です。水分量が多いのは**①釜揚げしらす②しらす干し③ちりめんじゃこ**の順で、食感や風味もそれぞれ異なります。



発行: 宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部
「みやぎ水産の日」ホームページアドレス
<http://www.pref.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日 **だより**



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは
マグロ だよ!



塩竈のブランドマグロ
《三陸塩竈ひがしもの》

「食材王国みやぎ」
ナビゲートキャラクター

宮城県は、世界三大漁場に数えられる三陸沖漁場に近く、日本有数のマグロ類の水揚げを誇ります。特に塩竈市魚市場に水揚げされる三陸塩竈ひがしもの（メバチマグロ）は、豊富な餌をたっぷりと食べて、良質な脂を蓄え、その脂が赤身にまで広がる初秋から冬が一番美味しい時期です。メバチマグロには良質なタンパク質が含まれ、また、中性脂肪を低下させる等の効果を持つDHAやEPAが豊富に含まれています。是非、旬の「三陸塩竈ひがしもの」をご賞味ください。

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

《三陸塩竈ひがしもの》とは？

次の条件を満たし、塩竈の仲買人から認定を受けたマグロのブランドとして総称されるもの。

【ひがしものとして認定される条件】

1. 三陸東沖漁場で、鮪延縄船によって漁獲される**メバチマグロ**であること。
2. **初秋から冬(9月～12月)**にかけて**塩竈市魚市場**に水揚げされること
3. **天然物**で、冷凍保存を施さない生のメバチマグロであること。
4. 鮮度、色つや、脂のり、うまみなどを兼ね揃え、
塩竈の仲買人として誇りと確信をもって提供できるものであること。

このロゴが認定
の証



オススメ
レシピ!

マグロの漬け丼



【材料：1人前】

刺身用マグロ（100g）、ご飯（適量）、いりごま（適量）、小ねぎ（適量）※合わせ調味料：醤油(大さじ1)、みりん(大さじ1)、酒(小さじ2)

- ①調味料（※）を合わせておき、沸騰するまで加熱して、冷まします。
- ②調味料に一口大に切ったマグロを加えて混ぜ合わせ、
冷蔵庫で5～10分寝かせる。
- ③ご飯に盛り付けて完成！



お好みでいりごま、小ねぎをかけてお召し上がりください。

発行：宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部
「みやぎ水産の日」ホームページアドレス
<http://www.pref.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>

