

# 今年度も盛り上げます！「みやぎ水産の日」活動

宮城県では、全国屈指の水産県であることを県民に認識してもらい、本県水産物の消費拡大につなげたいと考え、平成26年11月に毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と制定しています。行政が旬の水産物を各月のテーマ食材として示し、行政と産地・流通・消費地が連携しながら、食材の豆知識やおいしい食べ方を紹介するチラシの配布など様々な活動に取り組んでいます。最近では「みやぎ水産の日」がより多くの人に知られるようになってきており、魚食普及にも活用され始めています。

気仙沼地方振興事務所水産漁港部では「みやぎ水産の日」イベントとして、毎月第3水曜日にイオン気仙沼店様などのスーパーでチラシ配布、第3水曜日の週の金曜日には気仙沼合同庁舎で直売会を開催しています。

## 水産物直売会

- 日 時：平成31年4月19日（金）  
AM11:30～PM1:00
- 場 所：気仙沼合同庁舎1階ロビー
- 販売者：気仙沼冷凍水産加工業協同組合（カネダイ）  
気仙沼鹿折加工協同組合（波座物産、ミヤカン）
- 販売物：かにみそ缶、イカの塩辛、ツナ缶ほか



イオン気仙沼店でのチラシ配布

気仙沼の加工品は手軽に食べられるものが多く、週末ご家族の元に帰る方のお土産や単身赴任で一人暮らしの方にもおすすめです。是非、皆様の御来庁をお待ちしております！



かにみそ缶  
(カネダイ)



昔ながらの濃厚熟成塩辛  
(波座物産)



ピリ辛ツナ  
(ミヤカン)



気仙沼合同庁舎での水産物直売会

## みやぎ水産の日

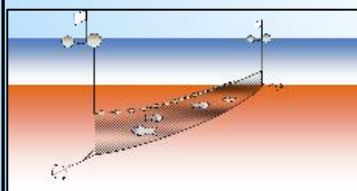
### 4月のオススメ食材は「カレイ」です！



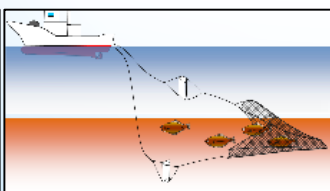
カレイは古くから手軽な総菜魚として親しまれており、焼き物、煮付け、揚げ物など様々な料理に合います。また、宮城県では子持ちのナメタガレイ（ババガレイ）は、子孫繁栄の象徴として、昔からお正月に食べる風習があります。春先はカレイの中でも特にマガレイが旬を迎えます。宮城県で獲れたカレイを皆さんもぜひ味わってみてください！

### カレイの漁法

カレイ類は海底に生息しているので、主に「刺網漁業」や「底びき網漁業」という方法で漁獲されます。「刺網漁業」とは魚の通り道に網を張り、魚を網目に絡ませて獲る漁法です。魚種や地形によって網目の大きさなどが異なりますが、カレイは網を海底に固定しておく「底刺網」という漁法で漁獲されます。「刺網漁業」で獲られたカレイは「底びき網漁業」と比べて魚体が傷みにくく、活魚でも出荷されるため高値で取引されます。気仙沼管内ではほとんどが「刺網漁業」で漁獲されます。



刺網漁業



底びき網漁業

### カレイとヒラメの違い



#### 左ヒラメ右カレイ

お腹を下にして置き、目の位置が左になるとヒラメ、右になるとカレイです。



#### 食性

ヒラメとカレイの口を見みると、ヒラメは口が大きく鋭い歯が並んでいますが、カレイはおちょぼ口でちいさな歯が並んでいます。これは食べるエサの違いによるものでヒラメはアジやイワシなどの魚を待ち伏せして飛びかかり捕食するのに対し、カレイは海底を動きまわり、ゴカイや小エビを食べます。

また、ヒラメは補食に瞬発力が求められ、筋肉が発達しているため刺身にする则とコリコリした食感ですが、カレイはヒラメの様に筋肉が発達していないため身が柔らかく、煮付けや唐揚げでホクホクした食感になるのが特徴です。