

毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

7月のおすすめ食材は「カツオ」です！

カツオの生態

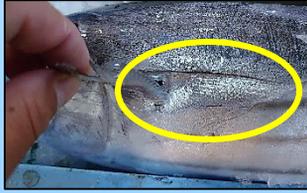
カツオはスズキ目サバ科に属する魚類で、青物などと呼ばれるサバやマグロの仲間です。

マグロは一般的に、「泳ぎ続けないと死んでしまう」と言われますが、カツオも同様です。カツオはエラ蓋を動かすことができないため、口を開けながら泳ぎ続けると酸素を取り入れられることが出来ず死んでしまうと言われています。

カツオは、持続的な運動に適した筋肉(血合い)や、変温動物でありながら体温を水温よりも高く保つ能力を有しているほか、抵抗となりうる背鰭や胸鰭が収納可能となっているなど、泳ぎ続けるために必要な機能を備えています。



血合い



胸鰭を収納する窪み

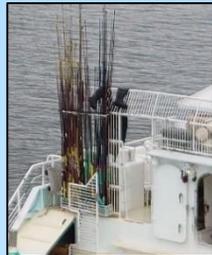
カツオ一本釣り漁船の特徴

気仙沼は生鮮カツオの水揚げが23年連続で日本一です。生鮮カツオは主に一本釣り漁船で1匹ずつ釣り上げられ、気仙沼魚市場に水揚げされます。

一本釣り漁船は文字通りカツオ釣り用の竿がたくさん搭載されていたり、良く釣れる船首で多くの乗組員が釣りを出来るように長くせり出した船首になっていたり特徴的です。船を見る機会がありましたら注目してみてください。



カツオ一本釣り漁船の船首



一本釣り竿

カツオの食品機能

カツオの刺身を食べる際に、苦手意識を持たれがちですが、鮮度の良いものはクセもなく、疲労回復効果が期待される鉄分やタウリンが豊富に含まれています。

ニンニクや生姜をお供にカツオで暑い季節を乗り越えましょう！



カツオの刺盛



水揚げされたカツオ

※気仙沼では薬味にニンニクが添えられることが多い

管内のカツオ加工品

現在は、生鮮や冷凍での流通が主流となっていますが、かつては、気仙沼地域がカツオ節の一大生産地として全国トップクラスの生産を誇っていました。

今でも生刺(なまりぶし)や角煮など、「懐かしい」味わいの加工品も生産されており、店頭で見かけた際にはお手にとってみてください。



かつおなまりぶし



かつお角煮