

# 気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

8月のおすすめ食材は「**クジラ**、**ミスダコ**、**アナゴ**」です！

## クジラの種類

クジラ(鯨類)は鯨偶蹄目と呼ばれるグループに所属しています。偶蹄とはひづめが2本または4本ある生物のことを指し、クジラはウシやヤギなどに近い生き物となります。

クジラにはヒゲクジラとハクジラという摂餌器官による分け方があり、世界一巨大な哺乳類とされるシロナガスクジラはヒゲクジラに、マッコウクジラやイルカはハクジラに分類されます。

昨年度からは日本近海に來遊するヒゲクジラのミンククジラ、イワシクジラ、ニタリクジラを対象とする商業捕鯨が再開されています。



ハクジラの摂餌器官



ヒゲクジラの摂餌器官

## 気仙沼とクジラの関わり

気仙沼地域ではあまり水揚げされることのないクジラですが、今でも稀に定置網で混獲されます。

「宮城オルレの気仙沼・唐桑コース」に指定されている御崎遊歩道には、クジラの霊を祀った石碑(鯨塚)が建立されており、縄文時代の貝塚とされる大島の磯草貝塚からはクジラの骨を加工した骨格製品が出土されるなど、当地方でも古来よりクジラを重要な食料資源として利用してきた様子がうかがえます。



混獲されたミンククジラ



鯨塚と刻まれた石碑

## 南三陸のタコ加工品

カゴ漁の盛漁期を迎え、管内の魚市場はミスダコの水揚げで活気づきます。

南三陸の宮城県漁協志津川支所の女性部が中心となり、写真の様なミスダコを利用した加工品の製造・販売されています。そのまま食べても美味しいですが、アヒージョをパスタに、醤油麴煮をリゾットにするなど、アレンジも楽しめます。



タコのアヒージョ      タコの醤油麴煮  
南三陸おふくろの味研究会(魚市場キッチン)

## 気仙沼のアナゴを用いた商品

活魚で首都圏へ出荷されること多いアナゴですが地元気仙沼で水揚げされたアナゴを使用した加工品も販売されています。

気仙沼産の地酒と醤油で作られたタレで味付けされており、そのままご飯に乗せアナゴ重にしたり、ネギやゴマなどをちらしてひつまぶしにしたり、ふわふわで香ばしいアナゴをお好みの食べ方でご賞味ください。



気仙沼産肉厚ふわとろ煮穴子のセット  
株式会社さんりくみらい