

毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

2月のおすすめ食材は「**メカジキ**」です！

メカジキの基礎情報

メカジキは長い吻(※1)が特徴的な回遊魚で、体長4m、体重300kgにまで達する大型魚です。英名ではSwordfish、学名では*Xiphias gladius*(※2)と言います。刀剣にまつわる名がつけられています。

メカジキはこの吻を用いて、エサとなる魚などを叩き、弱らせてから捕食すると言われています。また、船上で暴れると危険なことから、漁獲後すぐに切り落とされ、市場に並ぶ頃には吻の無い姿となっています。

(※1)吻(ふん):上顎の先端 (※2)gladius:古代ローマの剣



漁獲直後のメカジキ

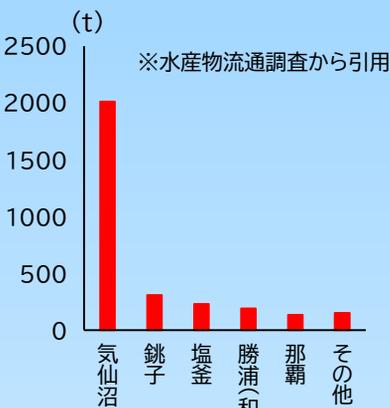


メカジキの吻(乾燥後)

メカジキ水揚日本一の気仙沼市魚市場

気仙沼市魚市場へのメカジキの水揚量は日本一を誇ります。はえ縄や流し網、突棒などで漁獲され、2019年の水揚量は2010tと、全体の66%を占めています。

魚体の大きなメカジキがずらりと並ぶ様子は気仙沼市魚市場ならではの光景です。



魚市場に並ぶメカジキ

漁港別生鮮メカジキ
上場水揚量(2019)

気仙沼のメカジキ食文化

気仙沼の飲食店では、刺身や煮付けをはじめ、ハーモニカ(背鰭の付け根)やカマ肉などの希少な部位を使った料理を楽しむことができます。これは水揚量が多い気仙沼ならではの魅力です。

また、地元高校生が考案し、期間限定で販売されるお弁当に、メカジキが用いられるなど、メカジキを美味しく調理する食文化が醸成されています。



ハーモニカの塩焼き



ひじき酢飯と
メカジキハンバーグ弁当

気仙沼のメカジキ加工品

管内の企業からは、メカジキを原料にした加工品が数多く発売されており、ご家庭でも手軽に調理することができます。

品評会で農林水産大臣賞や水産庁長官賞などを受賞した商品も多数あります。是非気仙沼のメカジキをご堪能ください。



蔵造り本漬® グリル
気仙沼産メカジキセット 気仙沼メカしゃぶセット