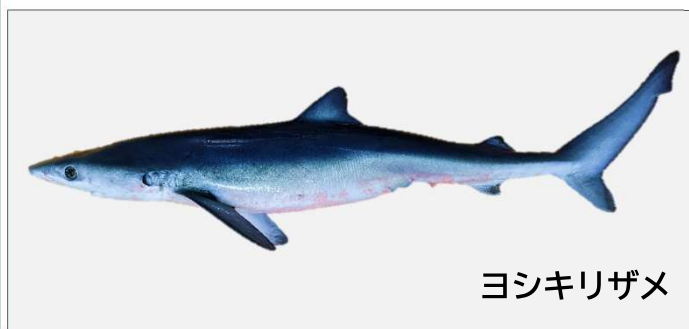


気仙沼水産漁港部だより



2024
11

今月のオススメ食材は「サメ」です！



ヨシキリザメ

○地域性・季節感など

気仙沼市のサメの水揚げ量は全国一位を誇り、日本で唯一のサメ博物館「シャークミュージアム」があります。

水揚げされるサメは、主にヨシキリザメやネズミザメ（もうかざめ）で、近海のまぐろ延縄や大目流網などにより漁獲されます。中でも最も水揚げ量の多いヨシキリザメは、フカヒレやはんぺんの原料として利用されています。また、ネズミザメの心臓は「もうかの星」と呼ばれ、食用として販売されています。サメは、高たんぱく・低カロリーなだけでなく、DHAやビタミンも豊富に含まれています。鰭（ひれ）は高級食材のフカヒレとして、皮は財布、ベルト、名刺入れ等の皮革製品としても利用されています。

○サメの特徴

サメは、海に住む軟骨魚類の一種で、ヨシキリザメやホホジロザメの他、世界には500種類を超えるサメが生息しています。全長が12mを超えるものまであり、形状や大きさ、生態など種類によって様々です。

軟骨魚類は浮き袋がないため、海水より比重の軽い尿素を体にため込むことで浮力を得ています。



気仙沼市魚市場に水揚げされたヨシキリザメ（左）とネズミザメ（右）