

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日だより



2021

8月号

仙台地方振興
事務所管内版

県全体のオススメ！クジラ
にくわえ、
管内のオススメはかまぼこ だよ！



か
浦
ま
ぼ
鉾

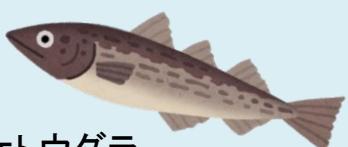
宮城県の笹かまぼこは特産品としても有名で、東日本大震災前にはかまぼこ生産量の全国一位を誇っていました。生産量は震災後に一時落ち込みましたが、生産施設の復旧により徐々に回復しつつあります。かまぼこは、カロリーが低いうえに良質なタンパク質を含んでいるため、身体に良い食材としても注目を集めています。宮城のおいしいかまぼこを是非ご賞味ください！

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ！

練り製品のもと！スケトウダラのすり身

タラの一種である“スケトウダラ”は、様々な形に加工されて食卓に並びます。魚肉はかまぼこやちくわなどの練り製品に使われていることもあり、宮城県ではなじみ深い魚です。しかし、スケトウダラは冷凍すると冷凍変性(冷凍状態から解凍すると身がスポンジ状になる現象)が起きてしまうことから、以前は鮮魚のみが練り製品に使われていました。昭和30年代に冷凍変性を抑制する技術が開発され、長期間の保存が可能になったため、味のクセもなく、漁獲量も多かったスケトウダラの身が、練り製品の原材料として定着することになりました。

原料

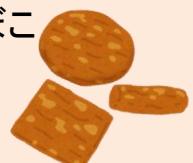


スケトウダラ

練り製品



揚げかまぼこ



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日だより



2021

8月号

仙台地方振興
事務所管内版

県全体のオススメ！クジラ にくわえ、
仙台湾のオススメはシラスだよ！



「シラス」は主にカタクチイワシの仔魚で,これまで福島県が北限とされていました。平成29年から本県の仙南地区で本格的に操業が開始され,新たな「北限のしらす」が誕生しました。現在,特産品として地域のブランド化を目指し,漁業協同組合や周辺の水産加工業者,飲食店で生産拡大や関連商品の開発・販売提供等の取組を展開しています。

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ！

知っておきたい
豆知識①

「北限のシラス」について



シラスはカタクチイワシやマイワシなど、イワシ類の仔魚のことです。よく白魚（シラウオ）と混同されますが、全く別の種類の魚です。今年度における県内のシラス漁の操業期間は7月から11月で、「1艘曳き（いっそうびき）：1隻の船で網を曳く」という漁法により漁獲されます。宮城県内の水産加工品の品評会では、仙南地区のシラスを使った加工品が数多く受賞するなど、仙南地区の新たな名物として注目を集めています。

知っておきたい
豆知識②

シラスの加工品の違い

シラスの加工品で有名なものとして、**釜揚げしらす**、**しらす干し**、**ちりめんじやこ**の3つがあります。それぞれの違いは、製造方法（主に乾燥工程）、そして水分量です。水分量は①**釜揚げしらす**②**しらす干し**③**ちりめんじやこ**の順に多く、食感や風味もそれぞれ異なります。



発行：宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部
「みやぎ水産の日」ホームページアドレス
<http://www.pref.miyanagi.jp/site/suisannohi-sendai/>

来月9月のオススメ食材は
マグロ！

