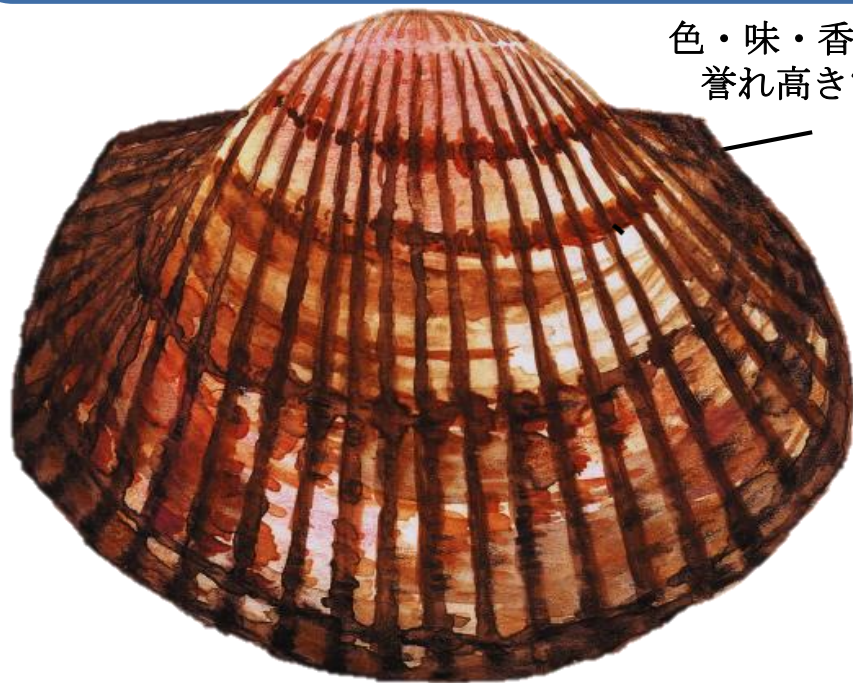


みやぎ 水産の日



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは アカガイだよ！



色・味・香り共に日本一
誉れ高き宮城の特産品

あ
か
が
い

赤
貝

冬から春先にかけて旬のアカガイは、貝類には珍しく血液にヘモグロビン(血色素)を含み、身が橙赤色をしていることが名前の由来と言われています。仙台湾の砂泥域で“マンガン”と呼ばれる貝桁網漁業により漁獲されます。仙台湾のアカガイは味や色合いが良く、特に名取市閑上産のアカガイは全国的にも有名です。今まさに旬を迎えた仙台湾のアカガイを、是非ご堪能ください。

毎月第三水曜の週は 水産 Week だよ！

知っておきたい
豆知識！

閑上のアカガイ

名取市閑上地区は有名なアカガイの産地。北上川、鳴瀬川、名取川、広瀬川、阿武隈川などの川が流れ込む仙台湾では、水深20mほどの砂泥域で栄養豊富な水に育まれたアカガイが美味しく成長します。鮮やかな橙赤色、肉厚な身、貝特有の磯の香り、どれをとっても最高級である閑上のアカガイは「日本一」との呼び声も高く、アカガイは閑上のものしか使わないという寿司店も多いそうです。閑上漁港は、東日本大震災により壊滅的な打撃を受けたものの、復旧・復興に努めた地元の漁師によって「日本一」のアカガイが漁獲されています。



おすすめ
簡単レシピ

アカガイのお吸い物

〇作り方

- (1) 鍋に水と調味料(a)を加え、煮立ったら、アカガイを入れてさっと火を通す。
- (2) 器によそい、お好みでミツバ等をちらして完成！



材料

アカガイ	4～6個分
水	400ml
(a) 和風だし	適量
醤油	小さじ1/2
酒	適量
塩	適量

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.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>



みやぎ 水産の日



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは
シラウオ だよ！



初春に旬を迎えることから、春を告げる魚として知られるシラウオ。県内では七ヶ浜や亘理などで漁獲されます。体長10cm前後の小魚で、新鮮な状態だと透き通って見え、見た目も美しく春の訪れを感じる魚です。天ぷらや卵とじ、お吸い物といった調理方法で美味しく食べられます。

毎月第三水曜の週は 水産^{ウイーク}Weekだよ！



オススメ
簡単レシピ

シラウオのお吸い物



材料(4人分)

シラウオ	100g
顆粒だし	小さじ1と1/2
水	3と1/2カップ
醤油	大さじ1
塩	小さじ1/3
酒	大さじ1と1/2
卵	2個
ネギ	適量



作り方

- ①下準備として、シラウオをさっと洗い、卵を器に割り入れ溶き卵を作る。
- ②鍋に水と顆粒だしを入れ、火にかけて煮立たせ、さらに醤油、塩、酒を入れ味付けする。
- ③シラウオを入れ、火が通ったら弱火にし、溶き卵を流し入れる。
- ④卵が固まり始めたら火を止め、ネギを散らして完成！

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.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>

