

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

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
シラスだよ！



しぎょ

「しらす」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きましたが、平成29年から本県の南部地区においても操業が開始されています。新たな「北限のしらす」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、飲食店が協力して関連商品の開発・販売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

「北限のしらす」について



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。**しらす漁の操業期間は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^ひく」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、しらすを使った加工品が入賞するなど、**本県の南部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

しらすの加工品の違い

しらすの加工品で有名なものとして、**釜揚げしらす、しらす干し、ちりめんじゃこ**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。水分量が多いのは**①釜揚げしらす②しらす干し③ちりめんじゃこ**の順で、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.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日



仙台地方振興
事務所管内版

県全体のオススメ！カツオ  にくわえ、
仙台地域のオススメは **伊達いわな** だよ！

通常のイワナより
大きく成長するのが特徴



全国初の“養殖”イワナ

い伊^だ
わ
な達^て

イワナの養殖が昭和46年に宮城県内の養殖場で初めて成功し、以来、県内の山間地域で養殖が行われています。平成25年に一定の条件を満たした養殖イワナを「伊達いわな」と命名し、平成26年に初めて出荷するなど、ブランド化を推進しています。身が締まり、淡泊な味わいが楽しめる伊達いわなを是非ご賞味ください！

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ！

今注目の
ブランド！

伊達いわなとは？



宮城県では**全雌三倍体イワナ**のブランド化を推進しています。
三倍体イワナは、卵を持たないように改良されていて、身質が通年変わらず大型に育つまでの期間が短いことが特徴です。

宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場(当時)と県内の養魚場が連携して量産体制を整え、平成25年に「伊達いわな」と命名したのち、平成26年に初めて出荷しました。800g以上に成長したものだけが「伊達いわな」として認定を受けることができます。

生食から加熱料理まで幅広く楽しめる「伊達いわな」は、宮城の新たな特産品として期待されています。

↓伊達いわなのお造り



↑伊達いわなの燻製



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/>

