

毎月第3水曜日は

みやぎ

水産の日



宮城の水産物を
食べよう!

JFみやぎ仙南支所 直売会

日時：令和7年5月21(水)
10:00~12:00

場所：漁協前 特設会場
(亘理町荒浜字築港通り6-22)

オススメ！シジミ

★作り方・食べ方★

- ・今年もシジミ始まりました。
- ・シンプルにシジミ汁にしていた
たどくのがオススメ！
- ・余ったシジミは、砂を抜いた
後、冷凍しましょう。
- ・冷凍したものは解凍せず調理
してね。
- ・砂抜きは真水ですよ。



その他の入荷予定は？

赤ガニ カレイ etc...

※天候等により、魚が入荷されない場合があります。

問い合わせ：宮城県漁協 仙南支所(TEL0223-35-2111)

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

R7.5.16

JFみやぎ 仙南支所 通信

★荒浜の水揚げ風景★



- ・ シジミ始まりました。漁期は9月末まで。
- ・ 定置網が好調でスズキが大量水揚げ中です。
- ・ 底曳網漁も始まって、カレイやヒラメも水揚げされている中で、先日超大物が獲れました。
- ・ **(オオクチ)イシナギ**という魚で体長2 m弱、重さ130kgはあったようです。魚市場では数十cmクラスしか見たことがなかったので、超ビックリ!
- ・ 直売の時はマコがれいやアジも販売予定。

次回 6月の 直売会 開催日

6月18日(水) (予定)

10:00~12:00