



みやぎ水産の日

5月のオススメ食材は「みやぎサーモン（ギンザケ）」です！



日本のギンザケ養殖は1970年代に志津川湾ではじまりました。現在、国内生産量の9割を宮城県産が占めています。宮城のギンザケは、外国産のサーモンに比べて脂のりが抜群で、生食でも火を通して旨味が濃厚です。

ギンザケ生産について

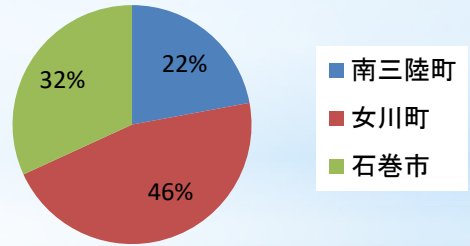
ギンザケはシロサケと同じように川で生まれ海で成長し、川に産卵で戻りますが、実は日本の川に遡上することはほとんどなく、アラスカなどの太平洋北部地域を中心に生息しています。ギンザケはシロサケと比べて成長が早いのが特徴でそれに注目して1970年代に志津川湾で養殖が始まりました。静穏なりアス式海岸があること、山間部と海の距離が近く稚魚が輸送しやすいことなどから、宮城県沿岸はギンザケ養殖に最適な環境です。

ギンザケ養殖は内水面で1年間育てられた稚魚を10～11月に購入し、4～5日海水に馴らした後、海中の生け簀で飼育を開始します。生け簀では、通常1日2回の給餌を行い、魚体重1kgとなる4月頃から成長が続く7月まで順次出荷がおこなわれます。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年目							採卵・ふ化					内水面での育成
2年目												海面での育成
3年目												海面での育成 出荷



県内のギンザケ生産量(平成30年)



全県：15,981トン （出典）宮城県漁協調べ

※ギンザケの生産量は全国の約9割を占めています。県内では、主に石巻市以北で生産されています。管内では南三陸町で生産されており、県全体の22%を占めています。

みやぎサーモン

活け締めなど高鮮度保持処理が施されたギンザケは「みやぎサーモン」として、平成29年5月、「GI（地理的表示保護制度）」に登録されました。宮城県で初であり、水産物として全国3例目のGI登録産品に認定されました。独自の鮮度保持処理を施すことで、獲れたてそのまま、生鮮の状態での流通を可能にしています。とろけるような食感と甘い食味は刺身でいただくのが一番ですが、どんな食材・調理法とも好相性です。

GIとは？

農林水産省が認定する「地理的表示保護制度」のことです。地域の気候や風土、土壌といった特性を生かし、伝統的かつ特別な生産方法で育まれる農林水産物を知的財産として保護する制度で、産地と高い品質の強い結びつきが必須条件となります。

静穏なりアス式海岸があり、山間部と海の距離が近く稚魚が輸送しやすい宮城県沿岸で生産されるみやぎサーモンはまさに産地と高い品質に強い結びつきがあるといえます。



サケは赤身？

サケやマスの身は鮮やかなオレンジ色でマグロやカツオの様な赤身と思われがちですが実は白身の魚です。身が赤いのはサケやマスが捕食するエビやオキアミに含まれるアスタキサンチンという色素が含まれているからです。消費者にも鮮やかなオレンジ色の身が好まれるため、養殖のエサにもアスタキサンチンを入れています。理論上、アスタキサンチンを食べさせなければ白身のギンザケになります。

また、アスタキサンチンには抗酸化作用があり、疲労回復や美容への効果が注目されています。

