

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日



2022

9月号

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 **マグロ** だよ！ 

鮪

まぐろ



塩竈のブランドマグロ
《三陸塩竈ひがしもの》

「食材王国みやぎ」
ナビゲートキャラクター

宮城県は、世界三大漁場に数えられる三陸沖漁場に近く、日本有数のマグロ類の水揚げを誇ります。マグロは1年を通して店頭に並んでいますが、豊富な餌をたっぷりと食べて、良質な脂と赤身の旨みが増す初秋から冬が一番美味しい時期です。マグロ類の赤身は低カロリーであるうえに、良質なタンパク質や体の機能を整えるDHAやEPAが豊富に含まれています。是非、これから旬を迎えるマグロをお楽しみください！

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

《三陸塩竈ひがしもの》とは？

次の条件を満たし、塩竈の仲買人から認定を受けたマグロのブランドとして総称されるもの。

【ひがしものとして認定される条件】

1. 三陸東沖漁場で、鮪延縄船によって漁獲される**メバチマグロ**であること。
2. **初秋から冬(9月~12月)**にかけて**塩釜市魚市場**に水揚げされること。
3. **天然物**で、冷凍保存を施さない生のメバチマグロであること。
4. 鮮度、色つや、脂のり、うまみなどを兼ね揃え、**塩竈の仲買人として誇りと確信をもって提供できるものであること。**

→このロゴが認定の証



オススメ
レシピ!

マグロの漬け丼



【材料：1人前】

刺身用マグロ（100g）、ご飯（適量）、いりごま（適量）、小ねぎ（適量）
合わせ調味料：醤油（大さじ1）、みりん（大さじ1）、酒（小さじ2）

- ①刺身用マグロを一口大に切り、調味料（※）を合わせておく。
- ②調味料にマグロを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で5～10分寝かせる。
- ③ご飯に盛り付けて完成！



お好みでいりごま、小ねぎをかけてお召し上がりください。

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/>

来月10月の県全体のオススメ食材は
マグロ!



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日



2022

9

月号

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^で

イワナは河川の最上流部に生息する大変珍しい魚です。そんな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、現在では県内各地の山間地域で養殖が行われています。宮城県では、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、地域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**を利用した養殖イワナの地域ブランド化を推進しています。**全雌三倍体イワナ**は、卵を持たないように改良されていて、産卵期の成長停滞や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なることが期待されています。

「伊達いわな」

↓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/>

来月10月の県全体のオススメ食材は
マグロ

