

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！



「しらす」は主にカタクチイワシの^{しぎよ}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



しらすは主にカタクチイワシの仔魚のことをいいます。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。水分量は①釜揚げしらす②しらす干し③ちりめんじゃこの順に多く、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/>



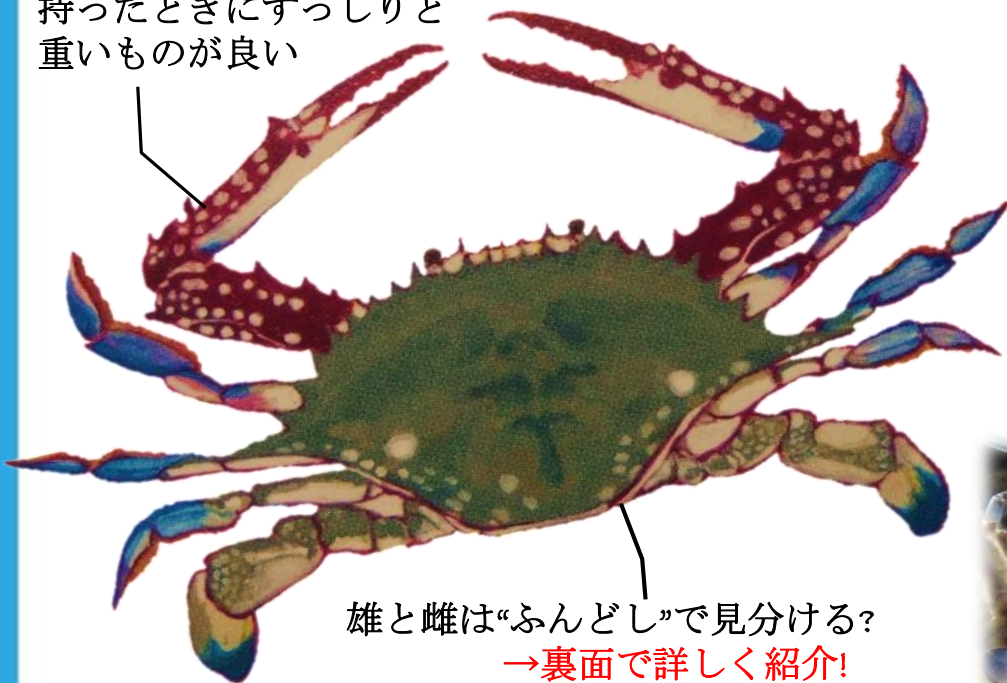
みやぎ 水産の日 **だより**



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは **ガザミ**だよ！

持ったときにずっしりと
重いものが良い



雄と雌は“ふんどし”で見分ける？
→裏面で詳しく紹介！

蟇が 蟬ざ み



ガザミは別名“ワタリガニ”として知られ、西日本では高級食材として珍重されています。旬は5～7月で、この時期の雄はきゅっと身が引きしまり旨みが強いのにに対し、産卵前である雌は内子(卵)を持っているため、異なる味わいが楽しめます。濃厚な出汁を味わうカニ汁は絶品です！ぜひ、今が旬のガザミをご堪能ください！

毎月第三水曜の週は 水産ウィークだよ！

豆知識

《ガザミの“ふんどし”と“はかま”》

ガザミの性別は、甲羅側を見てもほとんど見分けが付きませんが、ひっくり返すととても簡単に見分けることができます。見るのはおなかの形。雄は“ふんどし”と呼ばれるように尖った形をしている一方、雌のおなかは“はかま”と呼ばれ、卵を抱えるために横幅が広い形をしています。



雄

雌



かんたん！ガザミの味噌汁（5人前）



1. 蟹（3匹）を半分に切り、さらにハサミ等を切って大きさを整えます。
2. 鍋に水（1400ml）を入れて沸騰させ、蟹も加えて中火で7分ほど煮込みます。
3. お好みでネギなどの具材を加え、火加減を小～中火で調整しつつアクを取りながら5分程煮込みます。
4. 最後に味噌を溶かしながら入れ、塩で味を調えて完成です。



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/>

