

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

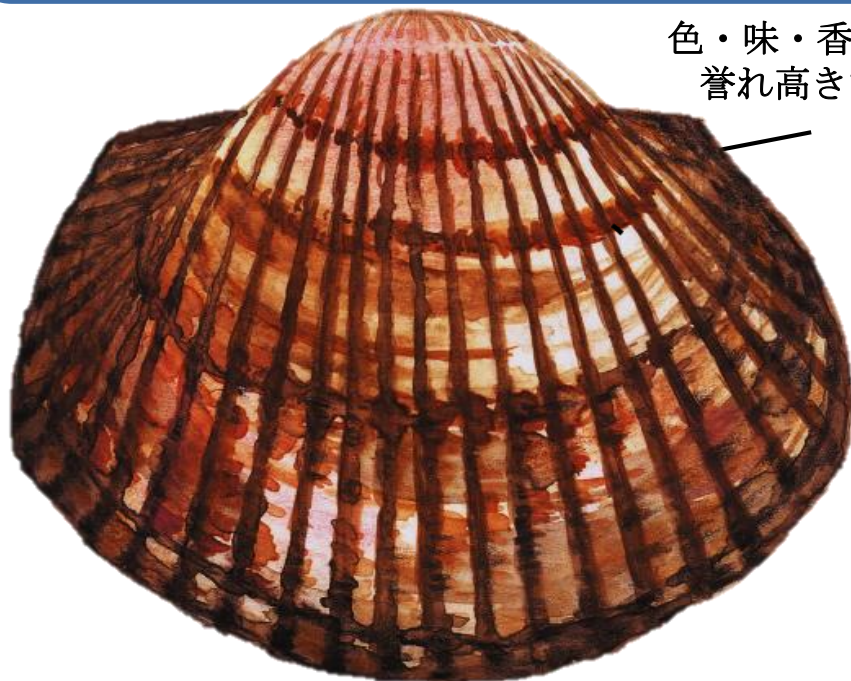
みやぎ 水産の日 **だより**



仙台地方振興
事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは アカガイだよ！

色・味・香り共に日本一
誉れ高き宮城の特産品



あ
か
が
い
赤貝

冬から春先にかけて旬を迎えるアカガイは、貝類には珍しく血液にヘモグロビン(血色素)を含み、身が橙赤色をしていることが名前の由来と言われています。仙台湾の砂泥域で“マンガン”と呼ばれる貝桁網により漁獲されます。仙台湾のアカガイは味や色合いが良く、特に名取市閑上産のアカガイは全国的にも高く評価されています。是非ご堪能ください。

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

知っておきたい
豆知識!

仙台湾のアカガイ

仙台湾は有名なアカガイの産地の1つです。北上川、鳴瀬川、名取川、広瀬川、阿武隈川などの川が流れ込む仙台湾では、栄養豊富な水と海底の砂泥域によってアカガイが美味しく成長します。鮮やかな橙赤色、肉厚な身、貝特有の磯の香り、どれをとっても最高級である仙台湾のアカガイは「日本一」との呼び声も高く、アカガイは仙台湾のものしか使わないという寿司屋も多いそうです。東日本大震災により壊滅的な打撃を受けたものの、復旧・復興に努めた地元の漁業者によって「日本一」のアカガイが水揚げされています。



おすすめ
簡単レシピ

アカガイのお吸い物

〇作り方

- (1) 鍋に水と調味料(a)を加え、煮立ったら、赤貝を入れてさっと火を通す。
- (2) 器に装い、お好みでミツバ等をちらして完成!



材料

赤貝	4~6個分
水	400ml
(a)だし	適量
醤油	小さじ1/2
酒	適量
塩	適量

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 **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
シラウオ だよ！



しら
う
お
白魚

初春に旬を迎えることから、春を告げる魚として知られるシラウオ。県内では七ヶ浜などで漁獲されます。体長10cm前後の小魚で、新鮮な状態だと透き通って見え、見た目からも春にふさわしいさわやかさが感じられます。天ぷらや卵とじ、お吸い物といった調理方法で美味しく食べられます。

毎月第三水曜の週は 水産^{ウイーク}Weekだよ!



オススメ
簡単レシピ

シラウオのお吸い物



材料(4人分)

シラウオ	100g
顆粒だし	小さじ1と1/2
水	3と1/2カップ
醤油	大さじ1
塩	小さじ1/3
酒	大さじ1と1/2
卵	2個
ネギ	適量



作り方

- ①下準備として、シラウオをさっと洗い、卵をお皿に割り入れ溶き卵を作る。
- ②鍋に水と顆粒だしを入れ、火にかけて煮立たせ、さらに醤油、塩、酒を入れ味付けする。
- ③シラウオを入れ、火が通ったら弱火にし、溶き卵を流し入れる。
- ④卵が固まり始めたら火を止め、ネギを散らして完成！

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/>

