

伊達な旅ガイド

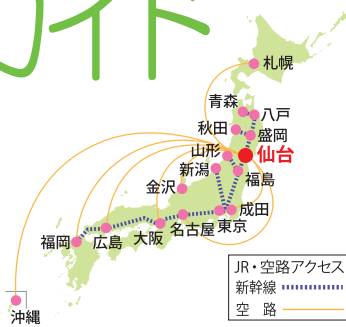
Vol.123

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



6月4日 放送 艶やか! みやぎの銀ざけ

宮城県は、銀ザケの養殖を国内で最初に始めた場所。現在も養殖が盛んに行われ、宮城県産の養殖銀ザケが全国の90%以上を占めています。女川町の指ヶ浜では、出荷に向け選別作業が行われています。銀ザケは夏までが旬。うま味が凝縮された「みやぎの銀ざけ」をぜひ味わってください。



●銀ザケが出荷されるまで●

指ヶ浜の沖で養殖されている銀ザケ。昨年11月には170gしかなかった稚魚が、半年で1キロ以上に成長します。



5月から夏までは、出荷のための選別作業。出荷に見合う大きさになったものをいけすに移します。



1つのいけすに2万5千匹。そのなかからさらに2400匹を選別。見事なタモさばきで作業を進めます。



今回立ち寄った場所

華夕美

Tel.0225-53-4188

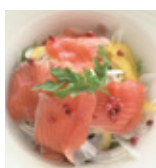
数多くの銀ザケメニューが楽しめます。



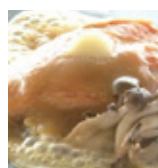
銀ザケの料理



銀鮭の棒寿司
大葉を混ぜ込んだ爽やかな酢飯との相性が抜群。



銀鮭のカルパッチョ
香味野菜のシャキシャキとした食感がアクセント。



銀鮭のチャンチャン焼
熱々で出される人気料理です。

活魚ニューこのり

Tel.0225-53-2134

宮城の銀ザケを使ったメニューを提供。銀鮭フェアなどのイベントも企画中。



銀ザケの料理



わっしや焼き
銀ザケと野菜を味噌でホイル焼きにした郷土料理。



銀鮭のサラダ丼
オレンジポン酢ソースを使った香りが爽やかな丼。

宮城であったこんな人

●大三丸船長 鈴木 正悦さん

「銀ザケに脂が乗るようにきちんと管理をしています。エサによって銀ザケの味も変わるんですよ」



●華夕美 料理長 笹原 智彦さん

「養殖の銀ザケは脂ののってうま味が強く、あっさり。臭みも全くありません。これから7月にかけて、銀ザケが大きくおいしい時期になります」

