

伊達な旅ガイド

Vol.304

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



2月26日
放送

川魚の新ブランド「伊達いわな」



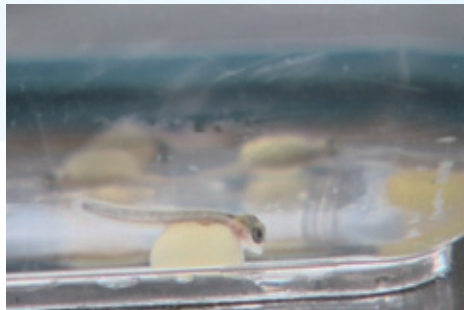
たいわちよう
大和町で養殖されている宮城県のブランド魚「伊達いわな」。
新しい宮城の特産品のルーツを知り、食を楽しむ旅に出掛けて
てみませんか？

(上) 通常のいわな
(下) 体長50cm、体重1kgまで育った伊達いわな

宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場

Tel.022-342-2051

「伊達いわな」とは？ 生む



技師 松崎 圭佑さん
「伊達いわなは、卵の段階
で不妊化技術を施すことで、
通常のいわなよりも生育が
早く、大型に育つことが特長です。当試験
場では、稚魚をふ化させ約30グラムまで
育てます。その後は生産者の方に育てら
れます」

育てる

伊達いわなを養殖 菅原養魚場

Tel.022-342-2475



これもオススメ!
伊達いわなの燻製
(菅原養魚場)



伊達いわな ココが魅力!

「雌でも卵を持た
ないので、成熟に
使われるエネル
ギーがすべて肉
のほうへ行きます。
1年を通して
均一な身質を供
給できるので、いつ食
べてもおいしいと
いう事です」
(菅原さん)

食べる

伊達いわなを食べられるお店 滝ノ原温泉 ちどり荘

Tel.022-346-2565



伊達いわなココが魅力!

「伊達いわなは、身に脂
がのって美味しいです
よ。癖がなく、上品な味
わいなので、煮る・焼
く・揚げるなどアレンジ自在です。また、
大きいので、刺身もお薦めです」(代
表 伊藤裕幸さん)

(有)菅原 代表取締役 菅原 元さん

「通常のいわなや山女魚と共に、伊達いわなの養殖を行っ
ています。ここでは、2~3年かけて体長50cm、体重1kgほ
どまで育てます。水の量や温度管理などさまざまな環境の変
化に対応しながら伊達いわなを育てるには、長年の経験やノウハウが必要
です」

