

気仙沼水産漁港部だより

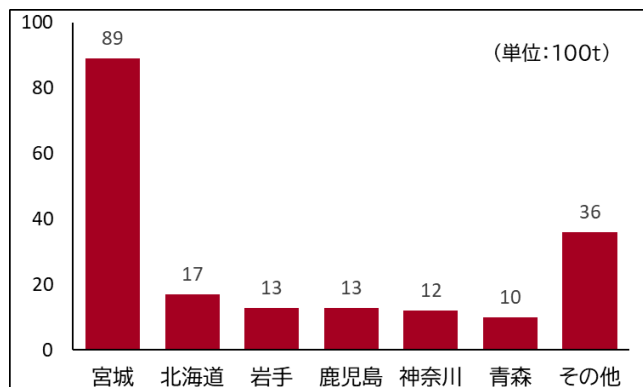


今月のオススメ食材は「サメ」です!

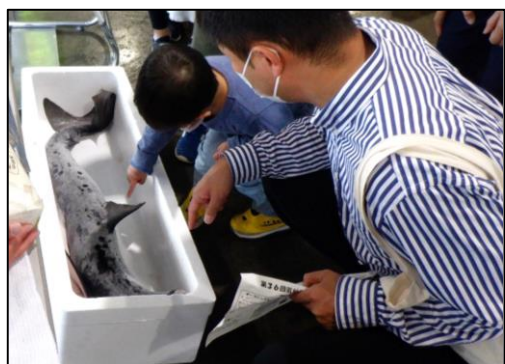
○特徴

サメは、世界中の海に生息する軟骨魚類の仲間です。世界に生息するサメは約500種で、そのうち日本近海に130種ほどが生息しているといわれています。

サメの身は、尿素を多く含み食中毒の原因となるヒスタミンが抑制されること、また、傷みにくいことから、物流の発達していない明治時代でも他県の内陸地域では刺身で食べられていたという記録が残っています。



令和3年 都道府県別サメ類漁獲量



ヨシキリザメに触れる来場者



ヨシキリザメ

○季節感・地域性など

気仙沼市のサメ水揚げ量は、全国一を誇り、主にはえ縄漁業で漁獲されています。

水揚げされるサメはヨシキリザメ、ネズミザメ（モウカザメ）が多く、フカヒレに利用されるほか、身はすり身に加工して、はんぺんやちくわの原料に使われています。

このほか、気仙沼地域ではネズミザメの心臓を刺身で食べる「モウカの星」や、身を油で揚げたカツなどが食されています。

サメを漁獲している気仙沼かなえ漁業株式会社では、ヨシキリザメの新たな利用法を見出すため、レシピ考案や加工品開発、広報活動等を行っています。10月23日に開催された、第36回気仙沼市産業まつりでは、実際にサメに触れられる体験コーナーや、考案した料理(フリット、酢サメ)の試食会が行われ、好評を得ました。

裏面のレシピ(酢サメ)を参考に、ぜひサメのおいしさをご堪能ください!



サメのおすすめ料理😊

酢サメ

【材料】

- | | |
|---------------|--------|
| ① サメ肉 | 200g |
| ② 塩 | 5g |
| ③ しょうが汁 | 5g |
| ④ 醤油 | 10g |
| ⑤ 全卵 | 1個 |
| ⑥ タマネギ(みじん切り) | 1個 |
| ⑦ 片栗粉 | 20g |
| ⑧ エリンギ(一口大) | 1/2パック |
| ⑨ ピーマン(一口大) | 1/2個 |
| ⑩ パプリカ赤黄(一口大) | 1/4個 |
| ⑪ 酢 | 100cc |
| ⑫ 砂糖 | 50g |
| ⑬ 水 | 100cc |
| ⑭ ケチャップ | 85g |
| ⑮ 醤油 | 60cc |
| ⑯ 水溶性片栗粉 | 適量 |
| ⑰ ごま油 | 10cc |



レシピ提供：気仙沼リアス調理製菓専門学校
<https://koyo-gakuen.ac.jp/rias/>

- (1) ぶつ切りにしたサメ肉をボールに入れ15分ほどさらす。その後強く水気を切り、
②とフードプロセッサーにかける。
- (2) (1)に粘りが出たら③④⑤を加え、しっかり混ぜボールに取り出す。
- (3) 別の容器で⑥に⑦をまぶしておき、(2)とやさしく混ぜる。
- (4) ⑧⑨⑩を揚げる
- (5) (3)を食べやすい団子状に形成しながら揚げる。
- (6) ⑪～⑮をすべて鍋に入れて沸騰させる。ひと煮立ちしたら⑯でとろみをつける。
- (7) (6)に(4)と(5)を入れさらに熱し、⑰をかけて完成。

水産物等直売会を開催します！

○日 時：令和4年11月18日(金)

午前11時から午後1時まで

○場 所：宮城県気仙沼合同庁舎 1階ロビー
宮城県気仙沼市赤岩杉ノ沢47-6



○販売者：宮城県漁業協同組合志津川支所，有限会社ケイ，有限会社マルキチ阿部商店，

○販売物：戸倉っこかき，さんまつくだ煮，リアスの詩(さんま昆布巻き)，ほやたまご…など