

気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

宮城の
水産物を
食べよう!

むすび丸

2023

5

今月のオススメ食材は「みやぎサーモン」です!

○みやぎサーモンの特徴

みやぎサーモンは、県産養殖ギンザケの中で、水揚げ時に「活け締め」や「神経締め」という鮮度維持のための処理を施し、ギンザケ本来の美味しさを最大限に閉じ込めた最高級ブランドです。

身は鮮やかなサーモンピンクで、非常に脂の乗りがよく、とろけるような食感とあまい食味が特徴です。また、冷凍せずに生食することができるため、刺身用として高く評価されています。

平成29年には、宮城県産の農林水産物・食品等では初めて国の地理的表示（GI※）に登録されました。



○地域性・季節感など

宮城県は、日本のギンザケ養殖発祥の地です。昭和50年に志津川町（現在の南三陸町）で養殖が始まり、その後、飛躍的に生産量を伸ばしてきました。現在では、全国のギンザケ生産量のうち約9割を占めており、生産量日本一を誇っております。

冷水性の魚で、高水温になる夏を越せないことから、水揚げ時期は3月から7月末までで、5月が最盛期を迎えます。

この機会に、今の時期にしか味わえないみやぎサーモン（ギンザケ）の美味しさを、刺身や裏面のレシピなども参考にぜひご堪能ください!

※地理的表示（GI）

GIとは、長年その地域で生産され、品質等に特性があり、その名称から産地を特定できる農林水産物等の名称です。GI登録されると、地域ブランド品として差別化できるとともに、知的財産として国の保護の対象となります。



「みやぎ水産の日」とは

宮城県には、身近においしくて
豊富な海の幸があるのを御存知ですか？

県では、もっともって県民の皆さんに宮城のおいしい水産物
を知って、食べてもらおうと毎月第3水曜日を「みやぎ水産の
日」と制定しました。水産むすび丸と一緒に、宮城のおいしい
水産物をPRしていきます。みんなで食べてけらいん！



今月のおすすめ料理😊

みやぎサーモンのタルタル ~セルクル仕立て~

【材料】

- | | |
|-----------|------|
| ① みやぎサーモン | 400g |
| ② 玉ねぎ | 1/2個 |
| ③ きゅうり | 1/2本 |
| ④ パセリ | 1枝 |
| ⑤ マスタード | 小さじ1 |
| ⑥ レモン汁 | 大さじ1 |
| ⑦ オリーブオイル | 大さじ1 |
| ⑧ 塩 | 適量 |
| ⑨ 胡椒 | 適量 |



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/>
食材提供：宮城県漁業協同組合
<https://www.jf-miyagi.com/>

- (1) みやぎサーモンを角切り、玉ねぎをみじん切り、きゅうりを角切り、パセリをみじん切りにする
- (2) ボールに①～⑨の材料を全て入れ、みやぎサーモンから粘り気が出るまでよく混ぜる
- (3) セルクル（茶碗などでも可）に(2)で混ぜた材料を入れ皿に盛る
- (4) お好みでレモンやかいわれ、クラッカーなどを添えて完成

【ポイント】

味がぼやけるので塩味や酸味はしっかりつけるのがおすすめです



発行：宮城県気仙沼地方振興事務所 水産漁港部
<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/ks-tihouken-sg/>

