

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

2024
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。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、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。

○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。

ギンザケの養殖は、内水面で親魚を飼育して卵を供給する生産者、卵をもとに内水面で稚魚を育てる生産者、稚魚を海面の生簀で飼育して水揚げする生産者の協力により成り立っています。

内水面の稚魚の生産者は、導入した卵をふ化させて、淡水で150g前まで稚魚を飼育します。稚魚は11月頃に海面の養殖生簀に移され、翌年の3月~7月にかけて1kgを超える大きさまで飼育して水揚げされます。ギンザケは冷水性の魚であり、高水温になる夏を越せないため、水揚げ時期は3月から7月にかけて行われ、5月に最盛期を迎えます。

内水面の
卵の生産者

親魚から卵を採取

内水面の
稚魚生産者

卵を孵化させて稚魚を飼育

稚魚(150g)

海面の
生産者

稚魚(150g)

海面で出荷サイズまで養殖

ギンザケ養殖の流れ