

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

2025

3

今月のオススメ食材は「メカジキ」です!

○メカジキの特徴

上あごから長く突き出した吻(ふん)が特徴的なメカジキは、大きいものは体長5m、体重400kgを超えることもある大型の回遊魚です。

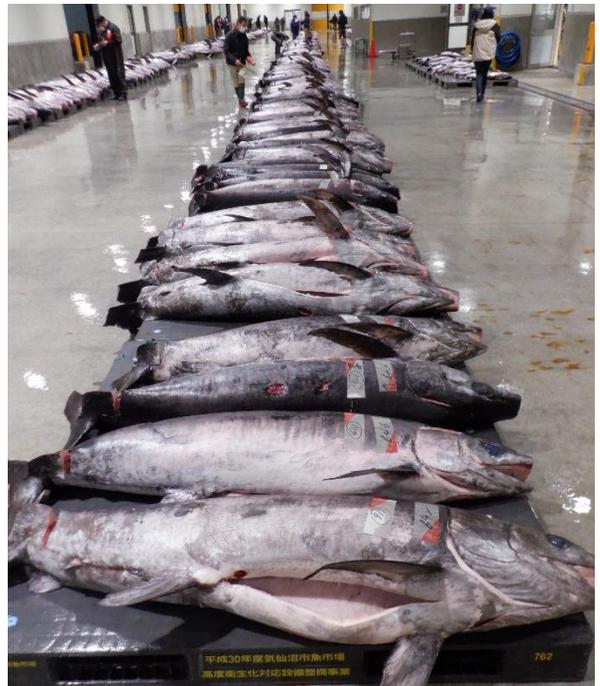
吻は非常に長く剣を思わせるような形をしており、学名では*Xiphias gladius** (ズィフィアス グラディウス)、英語圏ではソードフィッシュと呼ばれています。

メカジキはこの吻を用いてエサとなる魚を叩いて、弱らせてから捕食すると言われています。また、船上で暴れると危険なことから、漁獲後すぐに切り落とされ、魚市場には吻のない状態で水揚げされます。

※gladius: 古代ローマの剣



気仙沼市魚市場に水揚げされたメカジキ



魚市場にずらりと並んだメカジキは圧巻!

○地域性・季節感など

メカジキは宮城県では身近な魚であり、はえ縄、大目流網、突棒等により漁獲され、気仙沼市魚市場への水揚量は日本一を誇っています。

気仙沼では、市内の飲食店で刺身やステーキ、ハーモニカと呼ばれる背びれ付け根の希少部位を使った煮物などの料理を楽しむことができます。

この時期に漁獲されるメカジキは「冬メカ」と呼ばれ、脂がたっぷり乗っており、唐揚げや照焼きなど油との相性も良く身がふわっとしているのでボリューム満点の料理ができます。ぜひこの機会にメカジキの美味しさをご堪能ください!