

気仙沼水産漁港部だより



2025
5

今月のオススメ食材は「みやぎサーモン」です！

〇みやぎサーモンの特徴

県産ギンザケには、伊達のぎん、銀乃すけ、金華ぎん、銀王など多くの地域ブランドがあり、各生産者グループがこだわりをもって生産していますが、今回は「みやぎサーモン」を紹介します。

「みやぎサーモン」は、水揚げ時に鮮度を維持するため活け締め処理をするなどの特定条件を満たして生産されており、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。



〇近年の水揚げ時期など

宮城県は、日本のギンザケ養殖発祥の地です。現在では、全国のギンザケ生産量のうち8割以上を占めており、生産量日本一を誇っています。

水揚げ時期は3月から7月頃までで、これから最盛期を迎えますが、近年は地球温暖化の影響が海水温が上昇し生育不良や水揚げ期間が短くなるなど苦勞の多い状況にあります。

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、マリネ、ホイル焼きなど、ぜひご堪能ください！

レシピは、右QRコードからみやぎ銀ざけ振興協議会のウェブページをご覧ください。

