

仙台地方振興事務所管内おすすめの旬食材、今回は「まぐろ」をご紹介します。

生まぐろの水揚げが日本一の塩釜港！ここには一流のまぐろの目利き人がいます。朝 7 時 30 分、塩釜魚市場に足を踏み入れると、そこには見渡す限りの水揚げされたまぐろが！主役はもちろん「めばちまぐろ」。尾が切り取られているのは、その断面で目利き人が品質を見極めるためで、8 時になると、仲買人の声が飛び交う「せり」が始まります。

「めばちまぐろ」のうち、鮮度、色艶、脂ののり、旨味等において、最も良質なもののみに与えられる称号があります。それは「三陸塩竈ひがしもの」。口に入れると脂がのっているのがとてもよくわかり、それでいてしっかりと旨味を感じられるこれぞ本物の味。ブランドまぐろとして高い評価を得ており、9 月～12 月下旬頃まで味わうことができます。

塩釜水産物仲卸市場では新鮮な“ひがしもの”など各種まぐろを購入できます！また、このシーズンに合わせて、市内の寿司海道加盟 10 店舗では、親方自慢のオリジナルメニューを提供していますので、ぜひご堪能ください！

■令和 5 年 9 月 16 日～11 月 30 日 ひがしものまつり

<https://kankoubussan.shiogama.miyagi.jp/event/detail.php?id=312>

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所 水産漁港部 TEL:022-365-0192  
地方振興部 TEL:022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #食材王国みやぎ #まぐろ #三陸塩竈ひがしもの #塩釜魚市場 #塩釜水産物仲卸市場

