

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

# みやぎ 水産の日




2020

7月号

仙台地方振興  
事務所管内版

だよ

県全体のオススメ！カツオ  にくわえ、  
仙台湾のオススメは **かまぼこ** だよ！

宮城の特産品  
“笹かま”



か  
ま  
ぼ  
こ  
**蒲鉾**

宮城県のかまぼこは特産品としても有名で、東日本大震災前にはかまぼこ生産量の全国一位を誇っていました。生産量は震災後に一時落ち込んでしまったものの、生産施設の復旧と共に徐々に回復しつつあります。かまぼこは、カロリーが低いうえに良質なタンパク質を含んでいるため、身体に良い食材としても注目を集めています。宮城の美味しいかまぼこを是非ご賞味ください！

# 毎月第三水曜の週は 水産<sup>ウイーク</sup>Weekだよ!

## 練り製品のもと！スケトウダラのすり身

タラ的一种である“**スケトウダラ**”は、様々な形に加工されて食卓に並びます。魚肉は**かまぼこ**や**ちくわ**などの練り製品に使われていることもあり、宮城県ではなじみ深い魚です。しかし、スケトウダラは冷凍すると冷凍変性(冷凍状態から解凍すると身がスポンジ状になる現象)が起きてしまうことから、以前は鮮魚のみが練り製品に使われていました。昭和30年代に冷凍変性を抑制する技術が開発され、長期間の保存が可能になったため、味のクセもなく、漁獲量も多かったスケトウダラの身が、練り製品の原材料として定着することになりました。

原料



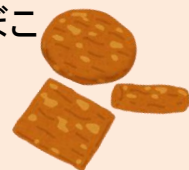
スケトウダラ

練り製品



笹かまぼこ

揚げかまぼこ



発行：宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部  
「みやぎ水産の日」ホームページアドレス  
<http://www.pref.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>

来月8月のオススメ食材は  
**クジラ!**



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

# みやぎ 水産の日



だより

2020

7 月号

仙台地方振興  
事務所管内版

県全体のオススメ！カツオ  にくわえ、  
仙台湾のオススメは **シラス** だよ！



カタクチイワシ  
の仔魚がシラス

白<sup>し</sup>  
子<sup>ら</sup>  
す

「シラス」は主にカタクチイワシの仔魚で、これまで福島県が北限とされてきましたが、平成29年から本県の仙南地区において本格的に操業を開始しました。新たな「北限のしらす」として地域のブランド化を目指し、漁業協同組合や周辺の水産加工業者、飲食店で生産拡大や関連商品の開発・販売等の取組を展開しています。

# 毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

知っておきたい  
豆知識①

## 「北限のシラス」について



シラスはカタクチイワシやマイワシなど、イワシ類の仔魚のことをいいます。よく白魚(シラウオ)と混同されますが、全く別の種類の魚です。今年度における**県内のシラス漁の操業期間は7月から11月**で、「1艘曳き(いっそうびき):1隻の船で網を曳く」という漁法により漁獲されます。宮城県内の水産加工品の品評会では、仙南地区のシラスを使った加工品が数多く受賞するなど、**仙南地区の新たな名物として注目を集めています。**

知っておきたい  
豆知識②

## シラスの加工品の違い

シラスの加工品で有名なものとして、**釜揚げしらす、しらす干し、ちりめんじゃこ**の3つがあります。それぞれの違いは、製造方法(主に乾燥工程)、そして水分量です。水分量は**①釜揚げしらす②しらす干し③ちりめんじゃこ**の順に多く、食感や風味もそれぞれ異なります。



発行: 宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部  
「みやぎ水産の日」ホームページアドレス  
<http://www.pref.miyagi.jp/site/suisannohi-sendai/>

来月8月のオススメ食材は  
**クジラ!**

