



# おいしいものがたくさん! まんぷくみやぎ

宮城県には全国に誇るおいしい食材がたくさんあります。今号は水産物をご紹介します。

県産の養殖ギンザケの中でも、水揚げの際に「活け締め」や「神経締め」といった鮮度保持の処理を行ったものは最高級ブランドの「みやぎサーモン」に認定されます。「みやぎサーモン」は、宮城県初の地理的表示(GI)※製品として、2017年5月に登録されました。

高度な冷凍技術により、一年を

**「みやぎサーモン」**  
**養殖ギンザケの最高級ブランド**

ギンザケは、北太平洋に生息するサケの一種で、魚体全体が銀色で背面や背びれに小さい黒点があるのが特徴です。日本では川に遡上することはほとんどなく、国内で流通しているギンザケの大半は養殖ギンザケです。



## ギンザケ

水産業振興課  
022(211)2654



ギンザケの刺身

**県産ギンザケの魅力**

県産ギンザケは、刺し身やカルパッチョなど、生の味わいを楽しめるのが特長ですが、柔らかい身質は加熱調理にも向いており、焼き物や煮物など、どんな料理でもおいしく召し上がれます。

通して流通していますが、水揚げが行われる3月から7月までの旬の時期は、冷凍保存されない「生」のギンザケを味わうことができ、お薦めです。脂の乗りが良く締まった身を、刺し身やすしでぜひご堪能ください。

※GI (Geographical Indication) とは、長年培われた特別な生産方法などにより、高い品質と評価を獲得した農林水産物・食品等の製品の名称を、知的財産として保護する国の制度です。

## ギンザケの中華あんかけ



(1人分 / 290kcal 食塩相当量3.7g)  
※この表示値は、目安です。

### 材料(2人分)

- ギンザケの切り身 …… 2切れ
- 薄力粉 …… 適量
- エノキダケ …… 1/2袋
- ニンジン …… 1/4本
- ニラ …… 1/3束
- ごま油 …… 大さじ1

### 《中華あん》

- ◇水 …… 150ml
- ◇鶏がらスープの素 …… 小さじ1/2
- ◇料理酒 …… 大さじ1
- ◇醸造酢 …… 大さじ1
- ◇しょうゆ …… 大さじ1

- ◇みりん …… 大さじ1
- ◇片栗粉 …… 小さじ2

### 作り方

- ①ギンザケに薄力粉をまぶす。
- ②エノキダケは長さを半分に切ってほぐす。ニンジンは細切りにする。ニラは4等分の長さに切る。
- ③中華あんの材料を合わせておく。
- ④フライパンにごま油を引き中火で熱し、①のギンザケの両面を焼いて火を通し、器に盛り付ける。
- ⑤そのままフライパンを中火で熱し、エノキダケとニンジンとをさっと炒める。
- ⑥③で合わせた中華あんとニラを加えて混ぜながら加熱し、とろみが付いたら④のギンザケにかける。

## 第48回宮城県水産加工品品評会

宮城県の水産加工業の振興を図るため、令和6年1月23日(火)に「第48回宮城県水産加工品品評会」が開催されました。

県内で生産されたえりすぐりの水産加工品112品が出品され、最優秀賞の農林水産大臣賞に選定された「帆立のリッチフレーク(末永海産株式会社)」をはじめ、計21品が水産庁長官賞、宮城県知事賞などを受賞しました。

