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

仙台地方振興事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは シラスだよ！

「しらす」は主にカタクチイワシの仔魚（しぎょ）で、これまで福島県が北限とされていましたが、平成２９年から本県の南部地区においても操業が開始されています。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、飲食店が協力して関連商品の開発・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

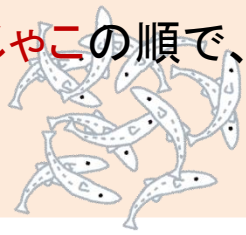
「北限のしらす」について

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。しらす漁の操業期間は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（ひ）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、しらすを使った加工品が入賞するなど、本県の南部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

しらすの加工品の違い

しらす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。水分量が多いのは①釜揚げしらす②しらす干し③ちりめんじゃこの順で、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/

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

仙台地方振興事務所管内版

仙台湾・地域のオススメは サケ（イクラ）だよ！

鮭といえば、日本では一般的にシロサケのことを指します。鮭は川で生まれて海に下った後、産卵までの数年間を北の海で過ごし、産卵期の秋に再び生まれた川を遡上（そじょう）して一生を終える代表的な回遊魚です。１０月から１２月の産卵期には、メスが卵(イクラ)をたくさん抱えています。イクラには、抗酸化物質で赤色の色素であるアスタキサンチンのほか、EPAやDHAも豊富に含まれています。

毎月第三水曜の週は
水産Weekだよ！

“はらこめし”の歴史

“はらこめし”は亘理町の郷土料理として知られています。亘理町の元祖はらこめしは特製のたれで鮭の身を煮て、その煮汁にイクラを軽く通したあと、煮汁で炊いたご飯とそれらの具材を混ぜたものと言われています。地元の漁師が伊達政宗にはらこめしを振る舞ったことが始まり、といった逸話もありますが、歴史的経緯は未だ謎に包まれています。

鮭とイクラをのせた秋の味覚、はらこめしは今が旬！
県内の飲食店にて提供されています。美味しいこの季節にぜひご賞味ください！

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/