

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

2021

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^し
子^ら
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!



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

みやぎ 水産の日




2021

7 月号

だより

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・地域のオススメは **スズキ** だよ！



スズキは、幼魚から成魚になるまでに何回か名前を変える出世魚として知られています。釣りのターゲットとしても人気のあるスズキは、宮城県全域で漁獲され、小型のものはセツパとも呼ばれます。旬は夏で、淡泊な白身はムニエルやフライなど様々な料理に活躍します。今が旬の宮城県産のスズキを是非ご賞味ください。

毎月第三水曜の週は 水産Weekだよ!

おすすめ
調理法

スズキの“あらい”

新鮮なスズキの身を刺身で食べる時には、“あらい”という調理を行うことで身が締まり、臭みが緩和されて美味しく食べることができます。

活締め直後であれば他の白身魚にも使える調理法なので、是非試してみてください。



～「あらい」の方法～

(1) 3枚に下ろした身を薄くそぎ切り(※1)にし、水でよく洗ったあと氷水に浸す。

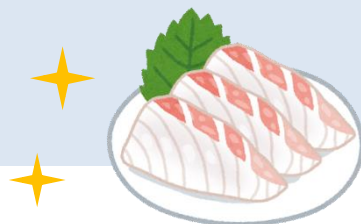
(2) 白身が冷えたら水気をよく切り、ミョウガ等の薬味と一緒に冷えた器に盛って出来上がり!

梅肉醤油(※2)に付けて食べるのがおすすめです。

※1 包丁を寝かせ斜めに入れて、そぐように切る切り方のこと。

※2 (作り方) 梅干を細かくたたき、醤油と酒で伸ばせば完成です。

お好みで砂糖を加えても美味しいです。



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

