

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

1 月号

仙台地方振興
事務所管内版

県全体のオススメ！マイワシ  にくわえ、

仙台湾のオススメは **ノリ** だよ！



海の 苔り

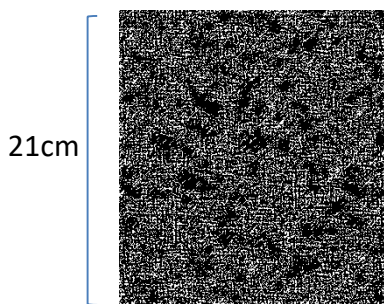
宮城県は全国の主要なノリの生産地のうち最も北に位置し、生産されたノリは「みちのく寒流のり」として出荷されています。海の緑黄色野菜といわれるほど栄養豊富で、ビタミンやミネラル、食物繊維が多く含まれています。宮城のノリは外海で育てられるため、パリッとした食感かつしっかりとした歯ごたえが特徴です。風味豊かな宮城のノリを是非ご賞味ください！

毎月第三水曜の週は 水産^{ウイーク}Weekだよ!

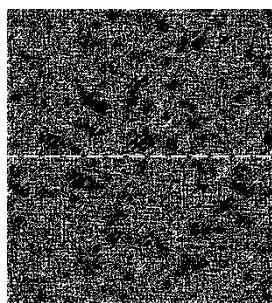
用途で使い
分けよう!

海苔のサイズ

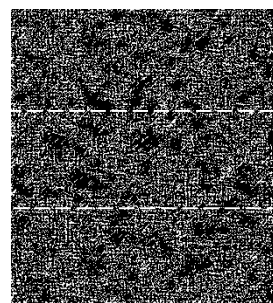
板ノリのサイズは一般的に縦21cm・横19cmとなっています。これを半分(2切)または4等分(4切)にしたものは**手巻き寿司用**、3等分(3切)または5等分(5切)にしたものは**おにぎり用**、2切を4等分にした8切、2切を6等分にした12切は**味付けノリ用**などとして使われることが多いです。



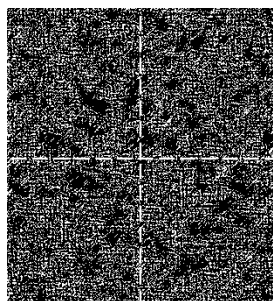
19cm
全形



半分(2切)
手巻き寿司など

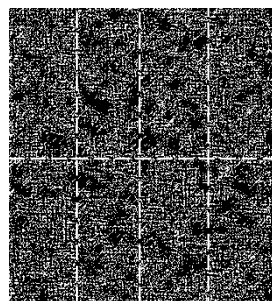


3等分(3切)
おにぎりなど



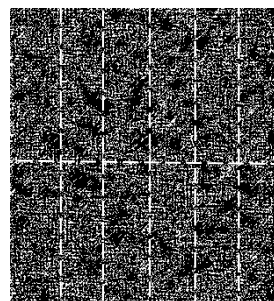
4等分(4切)

※横に四等分する場合もある



8等分(8切)

味付けノリなど



12等分(12切)

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2月のオススメ食材は
ホタテガイ!



毎月第3水曜日はみやぎ水産の日


みやぎ 水産の日



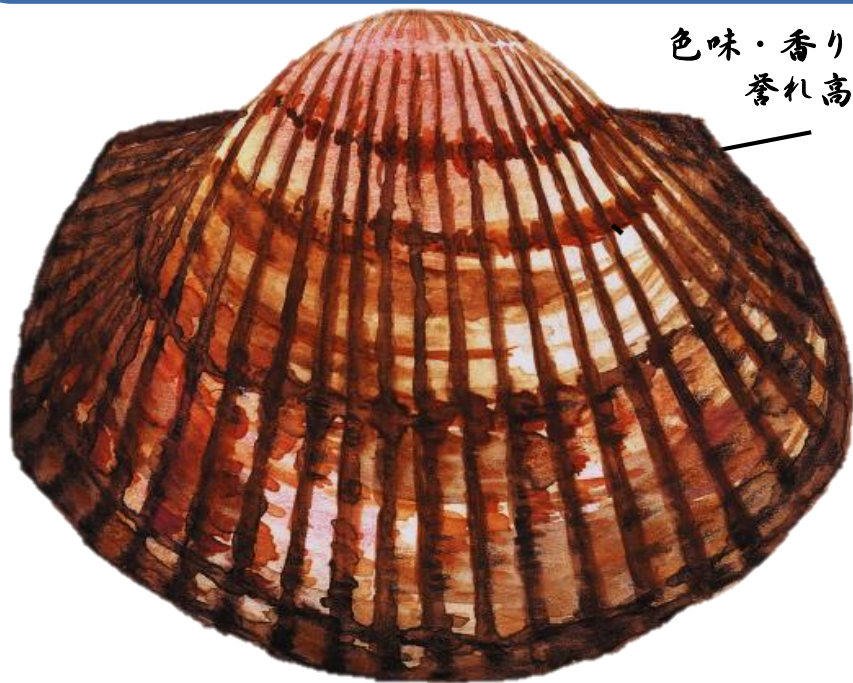
2020

1 月号

仙台地方振興
事務所管内版

県全体のオススメ！マイワシ  にくわえ、
仙台湾のオススメは **アカガイ** だよ！

色味・香り共に日本一
誉れ高き宮城の特産品



あ
か
が
い
赤貝

冬から春先にかけて旬のアカガイは、貝類には珍しく血液にヘモグロビン(血色素)を含み、身が橙赤色をしていることが名前の由来とされています。仙台湾の砂泥域で“マンガン”と呼ばれる貝桁網漁業により漁獲されます。仙台湾のアカガイは味や色合いが良く、特に名取市閑上産のアカガイは全国的にも有名です。今まさに旬を迎えた仙台湾のアカガイを、是非ご堪能ください。

毎月第三水曜の週は 水産 Week だよ!

知っておきたい
豆知識!

閑上のアカガイ

名取市閑上地区は有名なアカガイの産地の1つです。北上川、鳴瀬川、名取川、広瀬川、阿武隈川などの川が流れ込む仙台湾では、栄養豊富な水と海底の砂泥域によってアカガイが美味しく成長します。鮮やかな橙赤色、肉厚な身、貝特有の磯の香り、どれをとっても最高級である閑上のアカガイは「日本一」との呼び声も高く、アカガイは閑上のものしか使わないという寿司屋も多いそうです。閑上港は、東日本大震災により壊滅的な打撃を受けたものの、現在でも地元の漁師たちによって「日本一」のアカガイが生産されています。



おすすめ
簡単レシピ

アカガイのお吸い物

○作り方

- (1) 鍋に水と調味料(a)を加え、煮立ったら、赤貝を入れてさっと火を通す。
- (2) 器に装い、お好みでミツバ等をちらして完成!



材料

赤貝	4~6個分
水	400ml
(a)だし	適量
醤油	小さじ1/2
酒	適量
塩	適量

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2月のオススメ食材は
ホタテガイ!

