



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。

宮城県がギンザケ養殖 発祥の地

ギンザケの養殖は、昭和50年代に旧志津川町（現・南三陸町）で始まり、三陸沿岸部のリアス海岸の海水温が養殖に適していたことから、世界初のギンザケ養殖技術が確立しました。

その後、養殖の技術は牡鹿半島以北沿岸部を中心に広がっていき、飛躍的に生産量を伸ばしてきました。今では国内生産量の約90%が宮城県産となっています。

養殖技術が確立されてからも、品質向上のために餌の改良や飼育環境の改善が続けられ、ギンザケのおいしさは日々進化しています。

ギンザケ



「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ある小さい黒点が特徴です。「シロサケ（秋さけ）」とは違って、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。

ブランド「みやぎサーモン」

水揚げ時に活け締めや神経締めという鮮度保持処理を施した高品質・高鮮度のギンザケは「みやぎサーモン」というブランドで流通し、県産の農林水産物で初となる国の「地理的表示（GI）」に登録されています。

さまざまな料理に変貌する ギンザケ

ギンザケの身はふっくらとした食感で味や脂ののりが良く、刺し身や塩焼きなどシンプルなお立立はもちろん、和・洋・中どんな料理にも使用できる万能食材です。また、コンビニエンスストアや弁当チェーンの鮭弁当、鮭おにぎりの多くはギンザケが使用されています。

ギンザケ（みやぎサーモン）の焼き春巻き 🕒 調理時間約30分

材料(4人分)

みやぎサーモン切り身	3切れ	キャベツ	1～2枚
シイタケ	3本	玉ネギ	1/4個
溶けるチーズ	50g	春巻き皮	10枚
塩コショウ	少々	パン粉	大さじ4
オリーブ油	適宜	薄力粉	適宜

作り方

- ① みやぎサーモンは骨を除いてそぎ切りし塩コショウとパン粉をまぶす。
- ② ①を千切りキャベツ・薄切り玉ネギ・シイタケ・チーズと一緒に春巻き皮で包み、水溶きの薄力粉で閉じる。
- ③ フライパンにオリーブ油をひき、春巻きを焼く。粒マスタードやレモンなどでいただくのが、お薦めです。



(1人分 / 180kcal 食塩相当量1.0g)
※この表示値は目安です。

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3年1月26日(火)に「第45回宮城県水産加工品品評会」を開催しました。

県内で生産されたえりすぐりの水産加工品110品が出品され、最優秀賞の農林水産大臣賞に「株式会社ヤマナカ」が出品した「OYSTER PATE(牡蠣のパテ)」が選定されたほか、計20品がさまざまな賞を受賞しました。

