



# 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。

「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。

水産業振興課  
02(211)2654



ギンザケの刺身

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。

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。



## ギンザケ

### 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。

