

令和4年3月「みやぎ水産の日」の取組状況



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部では毎月第3水曜日の「みやぎ水産の日」のPRとして様々な活動を行っています。

3月のテーマ食材は『ワカメ・メカブ』です



ワカメとさばの水煮

■宮城県石巻合同庁舎で展示販売会を開催しました。

3月16日（水）午前10時から、宮城県石巻合同庁舎において、「みやぎ水産の日」展示販売会を開催しました。当日は、有限会社タツミ食品様、一般社団法人カイトク様のご協力をいただき『新物 生ワカメ・メカブ』、『十三浜 湯通し塩蔵ワカメ』、『乾物各種』、『鯨缶詰』、『かつおぶし』などが販売され、地域の方々が多く訪れ大変賑わいました。

【当日の様子】



有限会社タツミ食品様



一般社団法人カイトク様

- 有限会社タツミ食品は朝どれの新鮮な「生ワカメ・メカブ」を販売しました。皆さん、おすすめの料理方法を聞きながら購入されていました。
- 特に旬を迎えている「生ワカメ」は、水道水で「さぁ〜っと」洗い、一口大の大きさにカットして湯通し。細かく刻んだ「ねぎ」と「かつおぶし」を添えて、「めんつゆ」又は「ポン酢」を少々。大変美味しくいただきました。（事務局より）
- 一般社団法人カイトク様には、「鯨缶詰」目当てのお客様が多く訪れていました。削りたての「かつおぶし」も好評でした。

■石巻合同庁舎1階食堂では、『みやぎ水産の日』企画として、『ワカメの酢の物とワカメを練り込んだうどんつき定食』を54食販売しました。

