



# 食材王国みやぎ通信 2021年1月号



Miyagi-Kirinプロジェクト(通称 M・Kプロジェクト※)が  
おすすめする1月の食材は  
「いちご」と「サメ」です！  
ぜひ、宮城県産食材をお使いいただき、  
地産地消を推進しましょう！

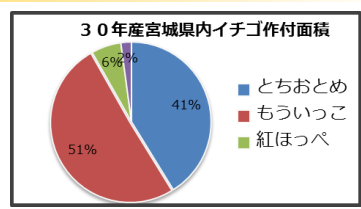
● 毎月第1金・土・日曜日は、「食材王国みやぎ地産地消の日」です。

【いちご】 【H30年産いちご生産面積】  
◆生産面積 124ha (東北では1位、全国11位)  
◆出荷量 4,070t (東北では1位、全国10位)

【宮城県内の主な産地】  
◆巨理地域 (巨理町、山元町)  
◆石巻地域

## 宮城県は東北一のいちごの産地です！！

出荷時期	11月			12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月					
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			



### 【『仙台いちご』のはじまり(歴史)】

宮城県は冬が比較的暖かく、夏は冷涼で一年中いちごが生産される全国でも数少ない産地です。

『仙台いちご』のブランド名で親しまれている宮城県産いちごは、昭和初期に養蚕の代替作物として巨理町吉田地区に導入されたことから始まりました。現在は、仙台や北海道の市場へ主に出荷され、食材王国みやぎが誇る青果物となっています。

出荷JA・JA全農みやぎ・宮城県園芸作物ブランド化推進協議会が中心となり、ブランド化に向けた取組による販売力強化と消費拡大を図り、地域団体商標500号『仙台いちご』を活用した消費宣伝活動を展開しています。



### 【宮城県オリジナル品種第1号“もういっこ”】

平成7年に、病害に強い‘県オリジナル母本’に良食味の‘さちのが’を交配し、優良系統の選抜を続け、約10年間を費やし誕生。ついつい“もう一個”食べてしまうことから命名されました。大粒で、糖度と酸度のバランスが良いさわやかな甘さで、ジューシーな果実が特徴です。



### 【宮城県オリジナル品種第2号“にこにこベリー”】

「もういっこ」を子房親に、「どちおとめ」を花粉親として、平成17年から交配を始め、震災を経て、平成29年に品種登録出願が受理されました。「作り手、売り手、食べる人全ての人が笑顔になるイチゴ」という思いを込めて「にこにこベリー」と命名されました。

収量が高く、果実は鮮やかな赤色、果形はそろいが良く、果皮は適度な堅さがあり、甘みと酸味のバランスが良い万能型のいちごです。



### 【選び方・保存方法】

光沢があり、全体に色がついていて、表裏の色むらが少なく、黒ずんでいないもの、ヘタがピンとしていて、みずみずしく、乾いていないものが新鮮です。いちごは日持ちのしないフルーツなので、冷蔵庫で1～2日程度保存する場合、乾燥を防ぐためにラップかビニールに入れて、洗わずに野菜室で保存します。

いちごは先端の方が甘いのでヘタ側から食べると甘さが強調されます。また、冷たいと甘みを感じにくいので常温に戻すとよりおいしく食べられます。



## いちごとトマトの美カプレーゼ



レシピ提供: カゴメ株式会社

#### 材料(4人分)

- ◆いちご: 1パック(250g)
- ◆トマト: 2個
- ◆フレッシュモッツアレラチーズ: 1袋
- ◆バジルの葉: 適宜
- <野菜生活100ドレッシング>
- ◇野菜生活100マンゴーサラダ: 大さじ2
- ◇オリーブ油: 大さじ2
- ◇酢: 小さじ1
- ◇塩・こしょう: 適宜

#### 作り方

- 【1】モッツアレラチーズはキッチンペーパーで水気をふき取り、1口大に切る。
- 【2】トマトは1個を6等分のくし切りに、いちごは縦半分にする。
- 【3】ドレッシングの材料を全て混ぜ合わせてドレッシングを作る。
- 【4】器に【1】と【2】、バジルの葉を盛り付け【3】のドレッシングをかけて頂く。

—生産状況— (平成30年度) [H30年 農林水産統計より]

◆生産量 15,167t (全国1位)

## 【サメ】

### 重要水産資源「サメ」!

「サメ」に対して抱くイメージにはどのようなものがあるでしょうか。代表的な例として、海の生態系の上位に君臨し、人を襲う事例が多いホホジロザメや、各地の水族館で、大きな体とゆったりとした泳ぎが多くの来館者の癒やしとなっているジンベイザメの姿が浮かびます。水産資源という印象は薄いかも知れません。

しかし、宮城県ではサメは重要な水産資源として重用されており、ひれはフカヒレの原料に、身はすり身に加工され練り製品の原料になります。また、「毛鹿ザメ(もうかざめ)」と呼ばれるネズミザメの心臓は、「もうかの星」として、刺身や焼き物など様々な料理で食べられています。

### 宮城県における漁獲動向

宮城県は、サメ類の漁獲量が全国1位であり、平成30年漁業・養殖業生産統計(農林水産省)によると、全国の漁獲量の5割を占める約1万5千トンが水揚げされています。そのうち気仙沼市での水揚げ量は約1万3千トンと、約9割を占めています。

水揚げされるサメの種類は、主にヨシキリザメ、ネズミザメの2種類で、全体の9割以上を占めます。これらのサメは、三陸沖で盛んに行われている近海マグロ延縄漁業により、マグロとともに混獲されています。



### 資源保護とともに

大きく強いイメージのあるサメですが、魚類の中では一度に生む子どもの数が極端に少なく、また、成長に時間がかかることから、漁獲等により資源量が減ってしまった場合、回復には時間を要すると考えられています。サメが水産資源として重要であるという認識を持ち、サメを持続的に利用し、フカヒレなどを食べ続ける事ができるよう、少しでもサメ資源に関心を持っていただきたいです。



## モウカザメのコロコロ甘酢照り焼き



※ 写真はイメージです。

#### 材料(2人分)

- ◆モウカザメ(切り身): 2切れ
- ◆ミツカン カンタン酢™: 大さじ4
- ◆おろししょうが: 小さじ2
- ◆サラダ油: 小さじ2

#### 作り方

- 【1】モウカザメは水洗いして水けをしっかりとふきとり、一口大に切る。  
フライパンにサラダ油を熱して並べ、表面に軽く焼きめがつくまで焼く。
- 【2】【1】に、「カンタン酢」、おろししょうがを加えて煮込み、強火で水分を飛ばすようにして煮詰める。

※ 煮詰めの際、最後の方は焦げやすくなるため、きつね色に色づいてきたら弱火で仕上げましょう。

レシピ提供: 株式会社Mizkan

※ M・Kプロジェクトとは...

平成18年麒麟一番搾り生ビールのテレビCMで「宮城の牡蠣」篇を放映することを契機に、宮城県と麒麟ビール株式会社との間で、お互いの有する得意分野を活用しながら県産食材のPRを行い、地産地消や販路拡大の推進に連携して取り組むことを目的に立ち上げたプロジェクトです。