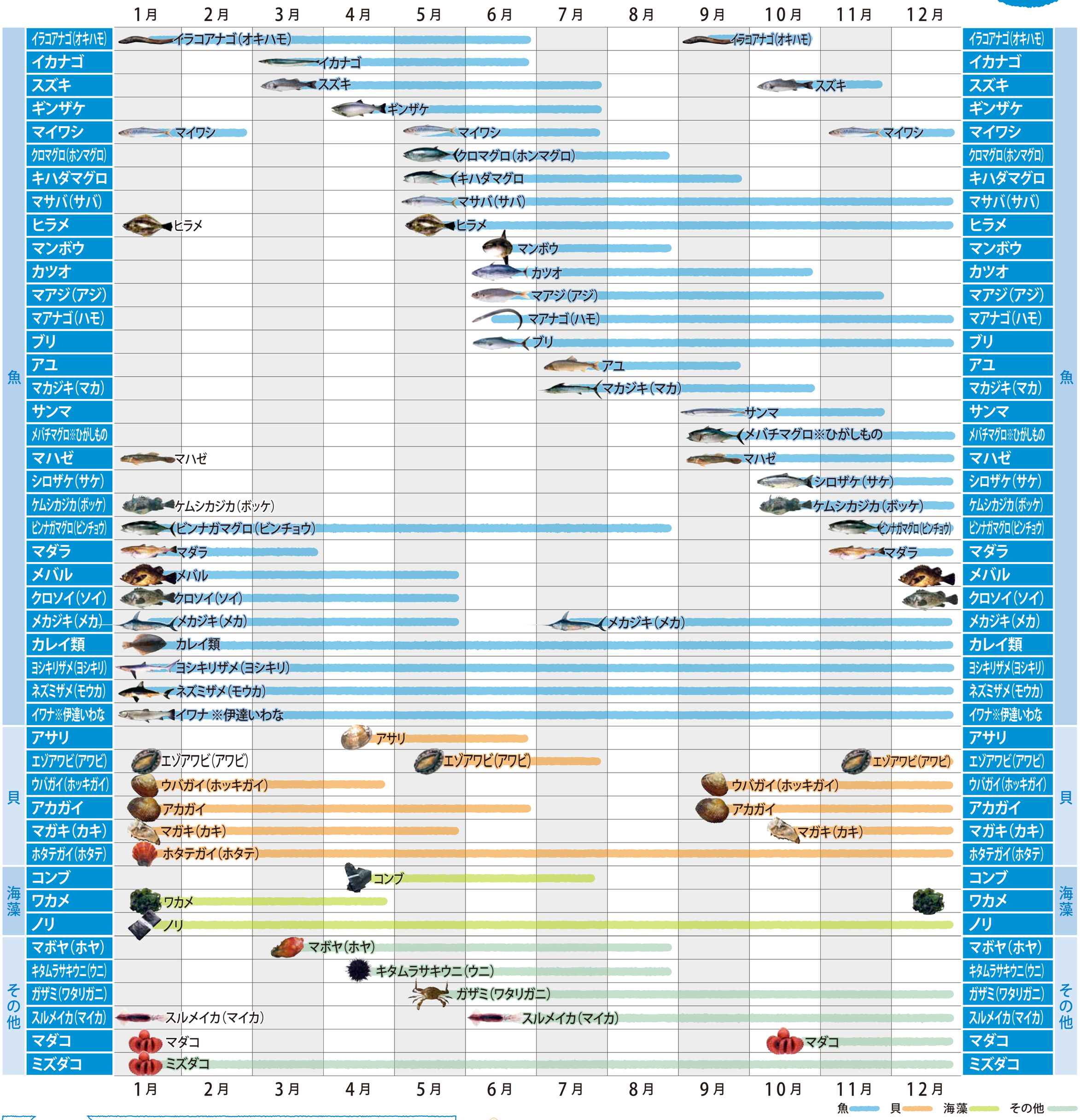
食材王国みやぎ
FOOD KINGDOM MIYAGI

みやぎの食材カレンダー

水産物



水産物 COLUMN

日本屈指の漁港と世界三大漁場 宮城は海の幸の宝庫です。

変化に富んだ豊かな海が広がる宮城の水産業の特徴。

宮城県は、全国屈指の水産県です。本県の沿岸地域は、県の中央部に突出した牡鹿半島を境に、北は複雑な屈曲を有するリアス式海岸、南は平たんな砂浜海岸が仙台湾を形成するなど地形的な変化に富んでおり、ノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテ、ギンザケなどの養殖業やサケ、タラ、カレイなどを対象とした刺網漁業、小型底びき網漁業などの漁船漁業が盛んです。一方で、本県沖合は親潮と黒潮がぶつかる生産性の高い海域であり、金華山・三陸沖漁業は世界3大漁場としても有名です。また、本県には142の漁港と9か所の水産物産地卸売市場があり、気仙沼、志津川、石巻、女川、塩釜は、沿岸・沖合・遠洋漁業などの漁船漁業の基地であるとともに、魚市場などの流通機能や水産加工業が集積する水産都市となっています。

宮城の水産物を食べよう！ 毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」。

県内で獲れるおいしい水産物や、水産加工品を、県民の皆様にもっともっと知ってもらい、食べてもらうために、水曜日の「すい」と第3の「さん」という読み方にちなんで、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」として制定しました。震災から復興を図るため、県内水産物の消費拡大を目指します。さらに、宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日としていけるよう、PRしていきます。下のロゴを見かけた際には、「みやぎ水産の日」を思い出してください！

■第3水曜日は みやぎ水産の日

■おいしいね みやぎのお魚

■宮城の水産物を食べよう!