

Miyagi-Kirinプロジェクトが毎月のおすすめ食材&レシピをご紹介します♪
宮城県産食材を使って地産地消を推進しましょう！



Eat Well, Live Well.



Miyagi-Kirinプロジェクト
(通称:M・Kプロジェクト)

キリン一番搾り生ビールテレビCMの宮城篇放映をきっかけに、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。

2月のおすすめ いちご

【生産状況(収穫時期:11月~6月)】

主要産地: 亶理地域(亶理町、山元町)
石巻地域(石巻市、東松島市)など

項目	作付面積	出荷量
宮城県	136ha(12位)	4,590t(11位)
全国	4,930ha	152,300t

※出典: 国「野菜生産出荷統計」(令和3年産)

【来歴・特徴】

「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の生産は、昭和初期に亶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、亶理地域(亶理町、山元町)や石巻地域(石巻市、東松島市)などで盛んに生産されており、主に仙台や北海道の市場に出荷されています。

【宮城県オリジナル品種】

<第1号: 「もういっこ」>

品種名は、おいしさのあまりつつい「もう一個」食べてしまうことに由来します。大粒で食べごたえがあり、爽やかな甘さが魅力です。

2023年12月には、キリンビール株式会社から「キリン 氷結® 宮城産いちご もういっこ」が期間限定で全国発売(2年連続)され、「もういっこ」の魅力を全国に発信しました。

<第2号: 「にこにこベリー」>

「もういっこ」と「とちおとめ」を掛け合わせて開発され、平成29年にデビューしました。「にこにこベリー」という名前には、「作り手、売り手、食べる人、全ての人が笑顔に」という思いが込められています。

甘みと酸味のバランスが良く、切り口の鮮やかな赤色はスイーツに使ってもよく映えます。

【選び方・保存方法】

全体が艶やかな赤色で、みずみずしく、ヘタがピンとしているものを選びましょう。水洗いすると果皮が弱るので、ヘタを取らず、食べる直前に洗うことがポイントです。

また、いちごは日持ちしないので、購入後は早めに食べるのがお勧めですが、冷蔵庫で保存する場合は、乾燥を防ぐためにラップで包むかビニール袋に入れて、洗わずに野菜室で保存しましょう。



おすすめ食材 Recipe

~旬のいちごで大人デザート~
**いちごとベリーの
フルーツポンチ**



レシピ提供: ハウス食品株式会社 食でつなぐ、人と笑顔を。

材料(4人分) ★お酒を使用しています

- ◆いちご.....1パック
- ◆ブルーベリー.....50g
- ◆ラズベリー.....60g
- ◆レモン.....1/2個
- ◆グラニュー糖.....100g
- ◆白ワイン.....200ml
- ◆水.....200ml
- ◆キルシュ.....大さじ2
- ◆GABANシナモンスティック(セイロンシナモン).....1本

作り方(調理時間:20分)

- [1] いちごはヘタを取って半分に切る。レモンは輪切りにする。(冷凍のブルーベリーとラズベリーを使う場合は解凍して汁を切っておく。)
- [2] 鍋にグラニュー糖、白ワイン、水、キルシュ、シナモンを入れて温め、軽く沸騰させアルコールを飛ばす。
- [3] [2]が冷めたらシナモンを除いて、[1]のいちごとレモンをブルーベリー、ラズベリーと合わせて冷蔵庫で約2時間冷やして味をなじませたあと、器に盛る。

※お酒が入っているので、お子様やアルコールの弱い方はご注意ください。

毎月第1金・土・日曜日は、食材王国みやぎ地産地消の日！



公式Facebook



公式Instagram ▶



宮城旬鮮探訪

検索

<https://shunsentanbou.pref.miyagi.jp/know/>





2月のおすすめ ホタテガイ

【全国第3位の生産量】

本県の養殖ホタテガイ生産量は7,335t（令和3年度）と、北海道や青森県に次ぐ全国第3位で、南三陸町、女川町、石巻市、気仙沼市が主な産地となっています。

本県は、東京都などの大消費地により近く、生鮮出荷の割合が高いことから、鮮度の良いホタテガイの産地として、独自の地位を確立しています。



【宮城県のホタテガイ養殖】

ホタテガイは冷水性で、産業として養殖業が成立するのは宮城県が南限とされています。

養殖は、稚貝を海中のかごの中で半年ほど中間育成した後、殻の「耳」と呼ばれる部分に穴を開けて、イカダに吊したロープに結びつける「垂下式」という方法で行われています。



宮城県内の養殖漁場は、リアス式海岸という地形により、波が比較的穏やかで、ホタテガイをはじめとした様々な養殖漁業に適しています。

また、他の産地と比較して海水温が高いことやエサとなるプランクトンが豊富なことから、成長が早く、貝柱が大きくて肉厚なおいしいホタテガイが生産されています。

【生鮮、冷凍ともに美味！】

ホタテガイの貝柱は程よい甘味と濃厚な旨みがあり、様々な料理でおいしくいただけます。

生食としてのお刺身はもちろん、油との相性も良く、バター焼きやフライは絶品です。



本県のホタテガイは、生鮮出荷が強みの1つですが、近年では、新たな冷凍技術を駆使した、鮮度、味ともに生鮮に勝るとも劣らない冷凍貝柱の販売も行われるようになり、出荷先も広がってきています。

これから旬を迎えるホタテガイをぜひご賞味ください！

おすすめ食材 Recipe

ほたてとほうれん草のシーフードソテー



レシピ提供：株式会社Mizkan **mizkan**

材料(2人分)

- ◆ほうれんそう……………1/2束
- ◆ほたて……………3個
- ◆たら切り身……………1切れ
- ◆こしょう……………少々
- ◆小麦粉……………適量
- ◆おろしにんにく……………小さじ1
- ◆赤とうがらし(小口切り)……………少々
- ◆サラダ油……………大さじ1
- ◆バター……………小さじ1
- ◆ミツカン 味ぽん®……………小さじ2

作り方(調理時間:10分以内)

- [1] ほうれんそうは3~4cm長さに切る。たらは一口大に切る。
- [2] ほたてとたらにこしょうをふり、小麦粉を薄くはたく。
- [3] フライパンにサラダ油を熱し、おろしにんにくと赤とうがらしを入れて、[2]を中火で焼いて、一度取り出す。
- [4] [1]のほうれんそうを同じフライパンで炒め、ほたてとたらをもどし、バターを加え炒め合わせる。
- [5] 火を止めて皿に盛り、「味ぽん®」をかける。

ほたてなどの魚介とほうれん草をソテーして、最後にぽん酢をかけて仕上げます。魚介の旨味にバターのコク、ぽん酢の酸味がマッチしたお勧めの一品です。

毎月第1金・土・日曜日は、食材王国みやぎ地産地消の日！

<発行>

Miyagi-Kirinプロジェクト(キリンビール株式会社 ハウス食品株式会社 味の素株式会社 カゴメ株式会社 株式会社Mizkan 宮城県)

<お問い合わせ>

宮城県農政部食産業振興課 TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 E-mail:s-brand@pref.miyagi.lg.jp



公式Facebook

公式Instagram



宮城旬鮮探訪

検索

<https://shunsentanbou.pref.miyagi.jp/know/>

