

戸倉公民館だより

おきなぐら

2017 5月

発行：戸倉公民館 ☎46-9920

南三陸町戸倉字沖田69番地



～水揚げ開始～ 養殖ギンザケ!!

4月13日(木)から戸倉地区のギンザケ生産者の皆さんによる養殖ギンザケの水揚げが始まりました。朝5時に波伝谷漁港を出発し、沖のいけすから7～8トン(約6,000匹)を毎日水揚げ。船上で1匹ずつ活つ締めと呼ばれる鮮度維持の処理を施し出荷されます。県内の養殖ギンザケ関係者でつくる“みやぎ銀ざけ振興協議会”は、統一ブランド『みやぎサーモン』として国のGI(地理的表示保護制度)登録を申請しており、登録されれば6月には『みやぎサーモン』として店頭に並ぶそうです。

身にツヤと張りがあり、とろけるような食感とあまい食味が特徴のギンザケ。皆さんはどんなメニューでいただいていますか。一番は“お刺身”もしくは“さっと塩をふって焼いて”でしょうか。今が旬!! いろんなメニューで堪能してみたいですね。