



特集

旬の味力



三陸塩竈ひがしもの

日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇る塩竈市魚市場では、平成15年からメバチマグロのブランド化事業『三陸塩竈ひがしもの』に取り組んできました。平成18年9月には商標登録を行い、現在は塩釜市魚市場買受人協同組合が中心となり消費者への認知度向上へ向けて活動を行っています。

そんな『三陸塩竈ひがしもの』の季節が到来。塩竈の旬の味力（みりよく）を紹介します。



『三陸塩竈ひがしもの』とは

塩竈市魚市場では、秋口から初冬にかけて三陸東沖で漁獲された生の「メバチマグロ」が水揚げされます。この時期に水揚げされる「メバチマグロ」は、三陸沖に集まったイワシやサンマなどの豊富なえさを食べ、赤身まで脂が広がり、うまみが強くなります。その中でも、最も良質なもののだけに与えられる称号が『三陸塩竈ひがしもの』です。

『三陸塩竈ひがしもの』の条件

- 一、千島海流（親潮）と日本海流（黒潮）がぶつかり合う三陸東沖漁場で、マグロはえ縄船によって捕獲されるメバチマグロであること
- 一、塩竈市魚市場に水揚げされ、9月から12月までの期間限定であること
- 一、天然もので、冷凍処理を施さない生のメバチマグロでありこと
- 一、「鮮度」「色つや」「脂のり」「うまみ」などを兼ね揃え、塩竈の目利き（仲買人）としての誇りと確信をもって提供できるものであること



三陸塩竈ひがしもの
ブランド化委員会
委員長 池田 賢一さん

どっとのマグロにも負けないひがしものを

「魚の質は一本一本違うものですが、塩竈の目利き
が選んだひがしものは、どこのマグロにも負けない格
別のおいしさです。」

最近、目利きも若い人が出てきて、ひがしものを
いっそう盛り上げています。気持ちのこもった味を皆
さんにお届けするため、おいしさはもちろんのこと、
安全と安心にも常に気を配りながらわたしたちもがん
ばっこいじゃあね」



『三陸塩竈ひがしもの』はロゴマークの表示が
ある仲卸市場などの小売店や、ポスターやのぼり
のあるお寿司屋さんで取り扱っています。また、
インターネットでも販売しています。
http://www.shiogama.or.jp/07_higashi/gyousya.html

ひがしもの季節がやってきました！

『三陸塩竈ひがしもの』販売開始式が九月十二日に
行われました。入港一番船、高知県第十八精寿丸船頭
の喜多英行さん。「おしい
魚をより多く皆さんに
食べてもらえよう漁を
がんばっていきます」



大学で「地域と人とのかわ
り」についての研究をしている
という上村奈緒子さん（右）と
菅井牙織さん（左）。『三陸塩
竈ひがしもの』がブランド化さ
れるまでの経緯や、地元の方々
のマグロへの思いについて熱心
に取材していました。「これか
らもぜひ塩竈からいろいろ学び
たいです」

期間限定 親方特薦 ひがしものまぐろ祭り



市内の寿司海道加盟13店で親方自慢
のオリジナルメニューを全店統一価格
で提供。

期間 11月30日(土)まで開催!!

詳しくは

みやぎ寿司海道塩竈地域推進協議会

☎364-1165

塩釜魚市場どっと祭 in 仲卸市場

とき 10月6日(日) 9:00~13:00

ところ 塩釜水産物仲卸市場

- ・「三陸塩竈ひがしもの」鉄火丼(整理券配布後、随時販売)
- ・お楽しみ鮮魚コーナー ・サバの竜田揚げ
- ・マグロカマトロ焼き マグロ重さ当てクイズ
- ・塩釜おでん ・塩釜蒲鉾即売会 ・塩釜ギバサ汁
- ・仲卸カニ汁(無料) ・仲卸サンタラ汁(無料)
- ・スタンプラリー(小学生以下)
- ・塩釜ならではの加工品紹介および直売会
- ・養殖漁業海産物の販売 ・藻塩スイーツ販売
- ・バイオディーゼル事業の紹介

9:30~ 鉄火巻き体験 11:30~ 模擬セリ

※仲卸市場では「日曜朝市」6:00~14:00を開催して
います。

仲卸市場を会場とした「どっと祭」は今年で
2回目となります。前回の反省や、皆さんから
の要望を活かして、今回も塩竈を盛り上げてい
きます。

秋は、魚のおいしい季節です。今年は、広告
・宣伝を市外にも発信していくことで、より多
くの皆さんに塩竈の旬の味を広めていきます。

見て触れて食べて、魚にとことん楽しんでく
ださい！

皆様のご来場を心よ
りお待ちしております。

「塩釜魚市場どっと
祭in仲卸市場」

作業部会長

渡邊 勝之さん

