



# 今が旬

## 特集 三陸塩竈ひがしもの



日本有数の生鮮マグロ類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）をご紹介します。

『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、赤味まで脂が広がり、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』は、メバチマグロ100本のうち数本程度の凄いマグロなんだよ!!



『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漁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ること
- 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

