



旬の味力 みりよく

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に取り組んでいます。メバチマグロの中でも塩竈市魚市場の仲買人によって厳選された最も良質なものにだけ「三陸塩竈ひがしもの」の称号が与えられています。

平成18年9月には「三陸塩竈ひがしもの」の商標登録を行い、塩竈市魚市場買受人協同組合が中心となって、さらなる認知度向上へ向けて活動しています。

9月11日には魚市場で販売開始式が開催され、いよいよ「三陸塩竈ひがしもの」の季節が始まりました。

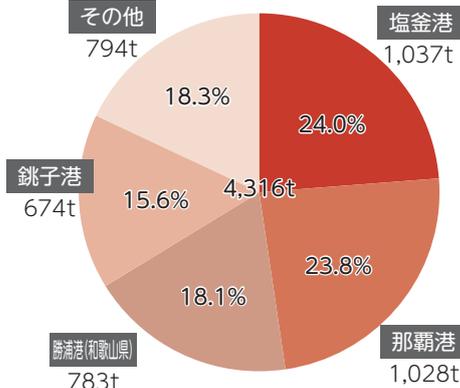


9月11日に魚市場で行われた「三陸塩竈ひがしもの」の初セリでは、威勢のいい声が響き渡りました。初水揚げでは、メバチマグロ264本（約16ト）のうち11本が「三陸塩竈ひがしもの」として出荷されました。

メバチマグロの特徴

目がパッチリして大きい「目鉢マグロ」と呼ばれています。旬は春と秋、冬の2回あり、特に秋口から初冬にかけて獲れるものは、三陸東沖でイワシやサンマなど豊富なえさを食べるため、赤身まで脂がのり、うまみが強くなります。

生鮮メバチマグロの水揚量



水産庁：産地水産物流調査（2013）

「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 塩竈魚市場に水揚げされ、秋口から冬場にかけての季節限定であること
- 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」などを兼ね備え、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



塩釜水産物仲卸市場で商店を営む 松岡 敏行さん

天然マグロにこだわり販売してきましたが、マグロは今が一番おいしい季節です。特に「三陸塩竈ひがしもの」はおいしさが優れていて、評判もよく、毎年楽しみしている方が多いです。期間限定の貴重なマグロです。トロもおいしいですが、赤身も非常においしいので、皆さんぜひお召し上がりください。



入港一番船 58美阿丸の船頭 尾池 大介さん

船員一丸となって漁を行っています。「三陸塩竈ひがしもの」はこれから盛漁期です。おいしいのでぜひ食べてみてください。



「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

この季節はメバチマグロ全体がおいしい季節ですが、その中から塩竈の目利き人が自信をもって選んだ最高品質のブランドマグロ「三陸塩竈ひがしもの」を全国に送り出します。おいしさと安全・安心な「三陸塩竈ひがしもの」を皆さんに提供していますので、ぜひ塩竈の季節の旬を味わってください。



みやぎ寿司海道塩竈地域 推進協議会

会長 保志 昌宏さん

「三陸塩竈ひがしもの」は赤身にまで細かい脂が広がり、強い甘みとうまみが特徴です。また、見た目も美しいので、寿司によく合います。本マグロにも引けを取らない期間限定の「三陸塩竈ひがしもの」をぜひ味わってください。

問

塩釜市魚市場買受人協同組合
塩釜市水産振興協議会（水産振興課内）
☎ 36212284
☎ 36412222

販売開始式に参加した玉川中学校生徒の皆さん

今日、ひがしもののお寿司を試食しましたが、とってもおいしかったです！
地元のマグロを食べる機会が少ないので、こんなにおいしいなんて知りませんでした。



「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寿司店で食べることができます。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/index.html
※ホームページでは、ひがしものや取扱認定業者の紹介、放射能検査の結果の公表をしていますので、ぜひご覧ください。



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12店でひがしものを使った親方自慢のオリジナルメニューが食べられます。

とき 11月30日(日)まで
価格 一人前3,240円
(全店統一価格)



問 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5日(日) 9:00~13:00
ところ 塩釜市水産物仲卸市場

※仲卸市場では6:00~14:00に「日曜朝市」を開催しています。



「塩釜魚市場どっと祭in仲卸市場」
実行委員会委員長 佐藤 晴一さん

ぜひ「見て！触れて！食べて！」塩竈の水産業、水産加工業を体験してください。お待ちしております！

- 三陸塩竈ひがしもの鉄火丼（整理券配布後、随時販売）
- 鉄火巻き体験（9:30~）
- マグロの解体ショー（11:30~）
- 模擬セリ（11:30~）
- 塩釜おでん
- 塩釜かまぼこ
- サンマの掴み取り
- マグロの重さ当てクイズ
- カマトロ焼き
- サバの竜田揚げ
- スタンプラリー（小学生以下対象）
- 水産物や水産加工品の販売
- カニ汁やサンタラ汁のチャリティー販売
- 購入した魚介類をその場で食べられる「自由焼き炉」など