

みやぎサーモン



生産地：宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市

登録団体：みやぎ銀ざけ振興協議会

農林水産大臣登録第31号



特性

おいしさを保つための活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。

地域との結び付き

宮城県のリアス式海岸は、水深が深く波も穏やかで、7月後半まで海水温が20℃以下と低いことから、ギンザケの養殖に適している。宮城県は「養殖ギンザケ」発祥の地であり養殖の開始は昭和51年頃（国内養殖ギンザケ生産量のシェア9割超）。平成8年頃に生餌から人工配合飼料に切り替えるとともに、活け締めによる鮮度保持技術を向上させてきた。