

● 今週のカレンダー

※気象データは2019年分

かつて日本には、鮭を生食する文化がありませんでした。そこに目を付けたノルウェーが、自国の生食用鮭を「サーモン」という名前で売り始めました。名前を変えることで差別化を図ったのです。この作戦は見事に当たり、また分かりやすい「脂っこさ」が支持され、サーモンは鮭と並んで人気の刺身の東西の横綱の座についています。

ところでこのサーモン、ほとんどが養殖なんです。世界中で水揚げされる鮭の仲間の内、このサーモン(アトランティックサーモン)は、なんと65%を占めています(2018年)。ちなみに全ての天然の鮭でも全体の25%、つまり世界のサケの4分の3は養殖された物なんです。

「育てる漁業」の代表選手なんです。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(国)
9/7	月	友引	白露(二十四節気)	29.9	23.4	
9/8	火	先負	国際識字デー	31.8	24.0	
9/9	水	仏滅	休市 重陽の節句 九九の日	27.9	25.1	
9/10	木	大安	下水道の日 牛たんの日	33.9	23.1	
9/11	金	赤口	公衆電話の日 めんの日	24.4	23.9	
9/12	土	先勝	宇宙の日 マラソンの日	26.4	20.0	
9/13	日	友引	世界法の日	22.5	15.7	

● 今週のおすすめ情報

【イナダ】いいエサ食べて美味しくなりました!

今週はイナダ、2~3キロくらいの小型のプリです。いわしの群れを追って北上し9月頃は北の海の栄養を体に蓄えているところ、まさに「食べごろ」という言葉がぴったりなんです。

おすすめしたいポイントは鮮度感と脂の乗りです。まず漁場が八戸沖や周辺の定置網なので近い。そしてこの海域で今獲れているのがいわしやイカといったこれから美味しくなるものばかり。良い餌は良い魚を作ります。おすすめは刺身。刺身醤油の上に脂の幕が出来るのに天然だから上品でしつこくないんです。

商品化するときはスライスだけでなく4分の1の「節売り」もすること。東北以外のお店では良く見られます。



オススメ! イナダの旬は夏、
ワラサは秋、両方OK

仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

♪ちぎれた雲はまたひとつになる♪
9月第2週の食卓にはコレッ♪

- 新物建ますいくら <北海道産 250g・500g>
…k4,500円~ こちらも新物始まりました!
- 新物塩うに <岩手県産 60g>…個1,200円~
- 銀鮭フィーレ <チリ産 Trim-C 10k>
…k1,300円~
- 紅鮭切身 <ロシア産 5切真空 25入>
…P400円~ 冷凍販売用骨なし切身。
- 粗挽きボークフランク <神栄 串付80g>…本80円~
- お好み焼き串 <神栄 50g 100本×2合>…本25円~
- たこ焼き <神栄 20g×50個/6パック×2合>
…P500円~ 製品課今回のテーマは「芋煮会にもう1品」。子供達の歓声が聞こえてきそうです。

● 今週の見通し

(9月7日~9月13日)

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■遠海課 ☎022-237-8320				
するめいか	青森県沖他	20~30尾	箱4,000~3,000円	➡
生さんま	北海道沖他	2k/14~18尾	k3,000~1,000円	➡
生かつお	宮城県沖他	1尾/約3k	k1,800~800円	➡
秋さば(まさば)	青森県沖他	5~10尾	箱2,200~1,200円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ハラコ	北海道沖	3k	k7,000円~	➡
メスサケ	北海道沖	1尾/3~4k	k1,500円~	➡
オスサケ	北海道沖	1尾/3~4k	k1,300円~	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
ムール貝	宮城県	5k	k600円~	➡
ワタリガニ	宮城県	5k	k1,000円~	➡
サザエ	千葉県	5k	k1,600円~	➡
蛤	千葉県	5k	k1,600円~	➡
ホンビノス	千葉県	5k	k500円~	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森県他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・インドネシア他	—	お問い合わせ下さい	➡

● お買得情報

※天候・時化等により、入荷・規格が変更になる場合があります。

●遠海
まいわし
<北海道沖 4k/約40尾>
…箱1,800~1,300円 今のいわしは身質・価格とも一番お買い得感があると思います。

●特近1
ヤナギガレイ
<福島県沖 3k/10枚>…k1,800円~
9月になってトロール漁始まりました。一晩干したのを遠火で炙って!

●特近2
丸ガニ
<宮城県 5k>…k600円~
甲羅の「H」模様が特徴です。丸のまま蒸すなら裏返しにするのが旨味を逃がさないのがコツです。

●まぐろ
バチ
<塩釜・インドネシア> 塩釜ものが順調に入荷。脂もみえてきました!