

● **今週のカレンダー**

※気象データは2020年分

口腔衛生に鮭の白子がいい、とテレビで放送していたとの情報がありました。いま白子を食べたい魚と言えば、ニシンです。今週のおすすめにもありますが、塩焼きにした時のふわふわとした白子の食感に魅了される方も多く、ネット上では「白子美味しい!」というのを良く見かけますね。

そして、白子と言えば真鱈です。魚では珍しくオスの方が高価なもの、この白子があつてこそ。毎年年末はびっくりするくらいの高値がついて話題になりますが、年が明けるとアラスカから空輸ものが入荷し、相場も落ち着き始めます。湯引きポン酢に天ぷらに…、口の中に広がるクリーミーな美味しさは、他では味わえませんよね。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(風)
2/15	月	仏滅	春一番名付けの日	14.8	6.2	
2/16	火	大安	天気図記念日 寒天の日	5.7	4.7	
2/17	水	赤口	休市 切り干し大根の日	12.2	5.7	
2/18	木	先勝	雨水 嫌煙運動の日	6.3	2.1	
2/19	金	友引	プロレスの日 天地の日	9.3	1.7	
2/20	土	先負	アレルギーの日 旅券の日	9.7	0.1	
2/21	日	仏滅	国際母語デー	12.2	0.0	



仙都魚類は、「食材王国みやぎ」を応援しています。

● **今週のおすすめ情報**

【にしん】♪ニシン来たかとカモメに問えばア〜♪

「あれからニシンは〜♪」「どこへ行ったやら〜♪」

昭和の初期ごろまでの様子を唄った民謡「ソーラン節」と、その後の衰退した様を描いた北原ミレイの「石狩挽歌」どちらも北海道のニシン漁を歌ったものですが、曲調が全く対照的です。かつては春に岸に寄ってきたニシンが産卵する際、群来(くき)と呼ばれる、海の色が白くなる現象が見られたと言いますがそれも昭和30年にはもう見られず…「挽歌」の題名が今は失われた風景を唄っていることを想像させます。



平成11年に群来が北海道で観測されて以来、毎年続いています。おかげで相場も下がって買いやすくなりましたが、漁の時は来年獲る分はちゃんと残しているそうです。

オススメ! 別名「春告魚」

♪もっと信じあえる♪

2月第3週の食卓にはコレッ♪

- **紅子** <アメリカ産 各種>…k4,300円〜
- **塩たらこ・明太子** <アメリカ・ロシア産 各種>…k3,800〜2,000円
- **トラウトフィーレ**
<チリ産 トリムC/10k>…k1,500円〜
<チリ産 トリムE/10k>…k1,850円〜
- **トラウトロイン** <チリ産 3k/3枚>…k3,000円〜
- **ホッキ貝サラダ** <三豊 1k>…k1,800円〜
- **エビフライ** <エビコー 10尾>…P230円〜
- **銀たらみりん** <三晃食品 100g>…P300円〜

● **今週の見通し (2月15日〜2月21日)**

● **お買得情報**

商品名	産地	規格	予想価格	相場
■遠海課 ☎022-237-8320				
ヤリイカ	青森県沖他	3k/10〜18入	k1,600〜1,400円	➡
サワラ	宮城県沖他	1入/3〜5k	k1,600〜1,400円	➡
アラスカ白子	アメリカ産	1k/9入	P1,400〜1,200円	➡
尾長フィーレ	和歌山県沖	7〜9k	k1,200〜1,000円	➡
たらフィーレ	青森県沖他	約5.8k/5〜8尾	k1,000〜900円	➡
■特殊近海1課 ☎022-237-8325				
ノレソレ	茨城県沖	200gパック	k5,000円〜	➡
マガレイ	北海道沖	5k/30入〜	k800円〜	➡
■特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝柱	北海道	500gパック	P2,000〜	➡
貝ホッキ	北海道沖	15入	個250円〜	➡
貝ホタテ	北海道沖	15入	枚250円〜	➡
ホヤ	宮城県沖	6入	個150円〜	➡
サザエ	長崎県沖	5k	k1,300円〜	➡
■まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	北海道・青森県・カナダ	————	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	塩釜・千葉県・インドネシア	————	お問い合わせ下さい	➡

※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。

● **遠海カツオ**
<千葉県沖産他 1尾/約6〜9k>…k900〜600円 カツオのシーズンもスタートしました。「房州の大判」です。やはり宮城の食卓には鰹が合います。

● **特近1 めかぶ**
<宮城県沖産 3k入>…k700円〜
これが入荷すると春ですね。別名「耳」とか「スプリング」と呼ばれるのも、形を見て納得。

● **特近2 近海蛤**
<千葉県沖産 5k>…k2,000円〜
ひな祭りが近くなってきましたね。貝の左右の模様が同じというのが、また良いんです。

● **まぐろ めばちまぐろ**
<各地> 入荷は良品は少なめのまま。中旬以降も入荷量によりませんが、先週並の相場が継続となりそうです。