

● **今週のカレンダー**

※気象データは2020年分

今週はお彼岸の週です。「暑さ寒さも彼岸まで」とは言いますが、日も長くなり本当に春らしくなってきましたよね。

お彼岸の食材と言えば「天ぷら」が真っ先に浮かびます。お彼岸に天ぷらを食べるのは精進料理に由来し、本来は野菜だけを揚げてお供えていました。ところが最近ではお葬式でもお寿司が振舞われたりといった流れの中で、精進料理に限らない「天ぷら」を作るようになったとのこと。サカナ関係だとキスやハゼの開き、エビ、イカなど、油を吸った衣に合うあっさり系の食材ですね。衣に生の青海苔を少し混ぜて、春の香りの磯辺揚げにするのもいいですね。

日付	曜日	六曜	行事・記念日	最高気温	最低気温	天気(厘)
3/15	月	友引	世界消費者権利デー	10.8	0.5	☀️
3/16	火	先負	十六団子の日 ミドルの日	10.2	2.8	☁️
3/17	水	赤口	漫画週刊誌の日	10.3	0.1	☀️
3/18	木	先勝	点字ブロックの日	14.8	4.4	☀️
3/19	金	友引	ミュージックの日	16.2	4.0	☀️
3/20	土	先負	春分の日 LPLレコードの日	12.7	8.0	☀️
3/21	日	仏滅	国際人種差別撤廃デー	17.8	6.0	☀️



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**

【サワラ】魚偏に春「春の魚も今は昔…」

かつては春になると必ずおススメに書いていた魚種の1つに、サワラがありました。ところが地球温暖化が語られるようになり、それと同時に「水揚げ港が北上していった魚」の代表がサワラになってしまいました。確かに以前は太平洋側では銚子、日本海側は富山湾ぐらいが北限だったように思います。今では北海道にも水揚げされ、石巻港のデータを見ると水揚げ量は平成31年で同27年のおよそ2.5倍となっています。特徴的なのは、石巻港では夏と11月頃とピークが2つあることです。鯉みみたいに、北上と南下してるのでしょうか？



水揚げが少ない年も多い年も、単価がそんなに下がらないのは流石高級魚です。焼いてよし、生でもよし、南から来たこの鱈は宮城では春の魚ではありませんが「宮城を代表する魚」のひとつになると思います。

♪優しい記憶のアクセント♪

3月第3週の食卓にはコレッ♪

- 紅子 <アメリカ産 各種>…k4,300円～
- 醤油いくら <北海道産 500g>…k12,000円～
- 定塩紅鮭 <ロシア産 9～10枚>…k1,200～1,400円
- 定塩銀鮭 <チリ産 9～10枚>…k1,000円～
- ぶり味噌漬 <カネシン 70g×2切>…P260円～
- さば味噌漬 <カネシン 100g×2切>…P300円～
- 鮭味噌漬 <カネシン 80g×2切>…P300円～
※毎月17日は「減塩の日」です。

● **今週の見通し**

(3月15日～3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				
生ニシン	北海道沖他	4k/10～13入	k500～350円	➡
貝ホッキ	青森県沖	11k/約45個	k350～300円	➡
カツオ	千葉県沖	1入/6～10k	k800～500円	➡
富山ボイルホタル	富山県沖	5合	枚700～400円	➡
■ 特殊近海1課 ☎022-237-8325				
養殖銀サケ	宮城県	5k/5～6尾	k1,200円～	➡
本マス	宮城県沖	1入/2k～	k1,500円～	➡
真ソイ	青森県沖	1入/2k～	k1,800円～	➡
■ 特殊近海2課 ☎022-237-8323				
貝ホタテ	北海道沖	15枚入	枚200円～	➡
平貝	愛知県沖	8入	枚500円～	➡
白ミル	愛知県沖	5k	k1,600円～	➡
サザエ	長崎県沖	5k	k1,500円～	➡
ムール貝	宮城県沖	5k	k600円～	➡
■ まぐろ課 ☎022-237-8324				
本まぐろ	山口県沖他	—	お問い合わせ下さい	➡
めばちまぐろ	和歌山県・インドネシア沖	—	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 生ホタルイカ**
<富山県沖産他 21尾/8合>
…枚600～500円 生食はアニサキスに注意。しかるべき処理をして出しましょう。海釣り用の餌に買っていく方もいるそうですが…。

● **特近1 養殖銀サケF**
<宮城県産 5k/9～10枚>
…k1,700円～ 宮城が誇るプライドフィッシュのひとつ。全国的に見ても生産量は断トツでNo.1なんです。

● **特近2 貝ホッキ**
<北海道沖産 15入>…個250円～
青森県の11kk入は3月までなので、4月のメニューにはこちらの北海道産をお使い下さい。

● **まぐろ 本まぐろ・めばちまぐろ**
<各地> まぐろ類全般、入荷は不安定と見込まれますが、お彼岸・連休もあり、相場は強含みで推移すると思われます。

【お知らせ】2021年3月26日発行予定分を持ちまして、セントグラムの発行は終了とさせていただきます。