

[庄内浜文化伝道師]直伝のレシピで、
その時季に一番おいしい海の幸をもっとおいしく、もっと手軽に!



庄内浜文化伝道師について.....

山形県では、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」として認定しています。伝道師は「伝道師講座」と題して、保育園・小学校・地区公民館等での地魚料理教室の講師を務めています。

*平成22年11月「庄内浜文化伝道師協会」設立

*お問い合わせ／山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課

Tel.0234-24-6045

サワラーロメモ

サワラは出世魚!

・50cm位まで／サゴシ

・50~70cm／ヤナギ

★70cm以上／サワラ

船上活×神経抜き

庄内おぼこサワラ



「庄内おぼこサワラ」とは.....

はえ縄と一本釣り漁業で漁獲し、サワラが暴れ傷つくことのないように船上活×神経抜きを施したものののみを呼びます。

漁師の手で一本一本大切に扱われ、タグを付け丁寧に梱包して、美味しく安全な「庄内おぼこサワラ」として市場に出荷されています。高品質を徹底した結果、トップブランド商品として築地市場等でも人気です。

マグロのトロにも勝るとも劣らない旨み.....

刺身は、一週間も美味しくいただけます。漁獲から三日までは抜群の鮮度を、四日目以降は熟成した上品な脂の旨みを楽しめます。

皮を炙ったり、しゃぶしゃぶにしてちょっとだけ熱を加えると、更に旨味が倍増するのでオススメの食べ方です。

魚編に春(鱈)と書くサワラですが、これは産卵期からきたもので、実は秋から冬にかけて脂が乗って最も美味しい季節です。

秋の魚と言え「サケ」を思い浮かべる方が多いかも知れませんが、庄内浜の秋と言え「サワラ」という時代が近いかも知れません。