



農林水産大臣登録第31号

世界に誇るGI登録産品 県産養殖ギンザケの最高ブランド



みやぎ銀ざけ振興協議会
会長 小野秀悦さん

生産者の方々と一緒に品質向上へ取り組んできた努力が実り、このたび「みやぎサーモン」が宮城県から初めて、養殖としては日本初のGI登録産品に決定しました。

三陸独特の風土が生み出した「みやぎサーモン」は、鮮度の高さと臭みのない甘い食感が特徴。これを機に日本国内のみならず、世界へ発信していきたいと思っています。

宮城県の養殖ギンザケは、実に国内生産量の90%をシェア。日本におけるギンザケ海面養殖発祥の地でもあり、「国産ギンザケ」といえば宮城県産」として広く知られる。その中であって最高品質を誇るものが、この『みやぎサーモン』。水揚げ直後に「活け締め」「神経締め」という独自の鮮度保持処理を施すことで、獲れたてそのまま、生鮮の状態での流通を可能にしている。美しいピンク色の身は、とにかくツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。とろけるような食感と甘い食味は刺身でいただくのが一番だが、生臭さがないためどんな食材・調理法とも好相性だ。今年5月には宮城県で初であり、水産物として全国3例目のGI登録産品に認定された。かつて仙台藩のご進物として全国の大名や公家に数千年贈られたと言われる宮城の鮭。こうした歴史の積み重ねの中で生み出された最高級の養殖ギンザケ『みやぎサーモン』をぜひ堪能してほしい。

宮城県で初登録! GIって何?

農林水産省が認定する「地理的表示保護制度」のこと。地域の気候や風土、土壌といった特性を生かし、伝統的かつ特別な生産方法で育まれる農林水産産品を知的財産として保護する制度で、産地と高い品質の強い結びつきが必須条件となる。



農林水産大臣登録第31号



山の養殖場で卵から稚魚へと成長し、三陸の海の生簀へ。リアス式海岸が抱く豊かな海は、ギンザケの生育に最適な環境



生産から出荷までの全工程を生産者が管理。作り手の顔が見える安心・安全な生産体制を整備しているのも大きな特徴だ



みやぎ銀ざけ振興協議会

〒石巻市開成1-27 宮城県漁業協同組合内
☎0225-21-5732
🌐http://www.miyagi-ginzake.jp/