

# 豐富的水產加工多種款式的水產加工品



石卷魚市場，根據卷網・拖網網魚等方式，有著超過200種類的水產物品漁獲。以這豐富的水產物品為原料，在魚市場周邊，以切片加工、魚糕片、罐頭等多種類的水產加工品製造廠聚集在此，將其加工產品輸送至國內外各地。

## 針對海外輸出水產加工業者共同創造地方品牌

因受到東日本大震災的影響，本市多數的冷藏設備、加工設施等都受到損壞。

雖然水產物品地方批發市場也受到了毀滅性的損壞，之後，為了重建全國性水產物品的生產・流通據點，根據國家制定的高度衛生管理基本計劃，進行策劃建設，終於在平成27年8月，完成了嶄新的魚市場。

以這魚市場為據點，同時也構築適用於海外市場的水產物品輸出體制。

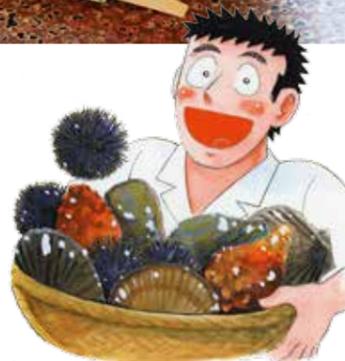
針對振興本市的水產物品以及其加工品的輸出，對主要輸出對象國家擴大石卷品牌的銷路以及開拓海外市場銷路，為圖謀擴大更高的輸出數量以及輸出品數，正展開以下的事業。

- 1 持續性的宣傳活動
- 2 擴大新的銷售市場區域
- 3 輸出合作伙伴連合小組等的新體制商業模式



## 水產加工的模样

有關「食物安全」方面，依照「食品衛生法」規定，設定了嚴格的基準，有關衛生管理方面，加工場內的設備・甚至於所有機器等管理徹底。



©Zenta Abe・Yukie Fukuda・Yoshimi Kurata



三陸・金華山海域的美味，怎麼說還是壽司屬第一。其中給您的最佳建議，那就是使用在石卷的漁獲、新鮮的魚介類，石卷特選・金華壽司以8貫2000日元提供。其他還有各店鋪多樣式的菜單齊全，敬請品嚐

照片僅供參考

※各店鋪所使用的壽司材料種類將根據石卷港的漁獲而有所不同，敬請諒解。（各店鋪所提供的壽司材料中其中3貫必為石卷港的漁獲）

## 石卷特選・金華壽司

## 石卷特選・金華蓋飯

「金華」系列第2彈的特選・金華蓋飯誕生了。1碗以2500日元以上的價格提供，「石卷特選・金華壽司」也同樣，根據季節採用應時的食材的蓋飯。以3000日元所提供的金華蓋飯為一例



※The photo represents a sample picture.

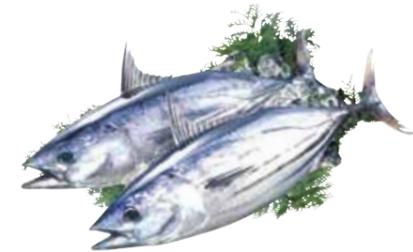
## 世界三大漁場「三陸・金華山海域」

在世界多數存在的漁場中，特別是漁獲量多且優良的漁場，有著世界三大漁場之稱。這3個漁場為挪威海域・加拿大・紐芬蘭島海域、還有就是三陸・金華山海域。在三陸・金華山海域，黑潮與親潮匯聚產生暖流，魚群聚集，有著種類豐富的魚獲。並且，因溺灣式的海岸地形，山水不絕地流入海中與海水混合，因此成為世界有數的植物浮游生物發生地，齊備了孕育成又大又美味的「牡蠣」以及「扇貝」「海鞘」等多種貝類的最佳環境。



### 金華青花魚

在電視的料理節目中被介紹後，人氣直線上昇中。在石卷港的漁獲中，肥嫩帶膠大型青花魚才能有的名號。敬請享受最佳的應時美味。



### 金華鯉魚

眾人皆知當草木轉為青綠之時也就是享用「最早的鯉魚」的時候，但，您知道真正的應時美味卻是初秋時的「回程鯉魚」。不僅更肥也更加的美味。



### 金華銀鮭魚

三陸金華山海域養殖的銀鮭魚。在石卷魚市場卸貨後經過清淨殺菌海水以及海水冰塊處理後，兼備了軟硬適度肥嫩度適中的肉質，是為最高級品牌的鮭魚。



### 牡蠣

自牡鹿半島周邊起，石卷地區盛行養殖牡蠣，在此能享受既新鮮又安全、安心的牡蠣。牡蠣不僅含有豐富的肝糖等的營養素，還有著「海的牛奶」之稱。特別是在寒冷時期，其美味大增。



### 扇貝

在營養豐富的三陸金華山漁場所養殖的扇貝更是一級品，甜度高肉身厚實是為特徵。當生魚片享用那是理所當然，沾點醬油再經過燒烤的扇貝更是絕品。



### 海鞘

牡鹿半島以北費時3到4年養殖而成。收穫期自初春起至夏季止，有著「海的鳳梨」之稱的珍饈。生吃或是拌醋都好吃，蒸海鞘或是燻製等的珍饈加工品也是人氣鼎盛。



©HAYASE Jun

## 蕃茄

流通時期：通年

主要品種：麗夏、桃太郎、HARUKA

有效利用石卷地區的夏季冷涼、冬季暖冬的氣候形態，整年中栽培著蕃茄，更是縣內數一的產地。主要品種有蕃茄紅素十足的「麗夏」以及口味絕佳的「桃太郎」等大顆粒的蕃茄為首，還有高糖度蕃茄以及中型蕃茄、迷你蕃茄等，只要是蕃茄都可以在這裡找得到。



## 小黃瓜

流通時期：3月~7月、8月下旬~11月

主要品種：極光、EKUSERENTO353、HURESUKO100

以石卷市、東松島市的生產量為最多，溫室栽培的1年2作為主流。JA石卷的100名小黃瓜部會員，積極採取減低農藥以及化學肥料有益於環境的農業措施，生產上市水水的好吃的小黃瓜。還有，「深層海水礦物質製作」等獨自的栽培技術來生產外，並積極地進行「KAGAYAKIHIME」的品牌化。



## JA石卷環境保全米

環境保全米，是根據農林水產省的特別農產物標示大綱為基礎，將所使用的化學肥料量減為宮城縣以往所進行的栽培方式的一半以下，JA獨自的生產基準栽培而成，GAP（農業生產工程管理）基準管理下生產的白米。

提供給全國的消費者既環保又安心・安全的白米，有效利用健康的稻米的生命力，不受氣候變動所左右，安定的糧食供給貢獻為目標。



## 草莓

流通時期：11月下旬~6月

主要品種：TOCHIOTOME、紅HOPPE、章姬、SACHINOKA、MOUIKKO

石卷地區僅次於宮城縣內的互里・山元地區，屬第二大的草莓產地，有多數的生產者取得了環保農業生產者認定資格（採取有益於環境的農業生產者的認定）以及採取GAP（農業生產工程管理）資格，生產安全安心的草莓。秉持著不斷嘗試新品種的栽培，創造能享受各種味道的「草莓的百貨店」產地為信念。擁有大規模的法人經營，以未來的草莓產業之據點為目標。

## 茶葉

約在400年前，仙台藩主・伊達政宗為振興產業而獎勵茶葉的栽培，因此，在縣內各地種植有茶樹。石卷市桃生地區所栽培的桃生茶，四周有山林與河川包圍，再吸收北上川的霧水所產生的負離子成長茁壯，自立春起至百八夜後進入採收時期。葉片厚實，涉味甜味溫和的茶葉。



## 毛豆

流通時期：7月~10月

主要品種：一番茶、茶香、SAPPOROMIDORI、黑五葉、秘傳  
在大豆熟成前採收下來的就是「毛豆」，夏季時人氣鼎盛的啤酒下酒小菜。還有，在宮城縣被稱為「ZUNDA」的小豆餡泥名產聞名，在年糕上塗上它後就成了毛豆泥麻糬了。含豐富的蛋白質、維他命A，均衡的氨基酸與糖分，口味好，小孩至大人都喜愛的農產品。



## 日本酒



說起石卷的當地酒，那就是以「日高見」與「墨迺江」最有名。特別是使用SASANISHIKI所製成的純米酒，口感柔和人氣鼎盛。還有，它與石卷的海鮮下酒菜最相配。

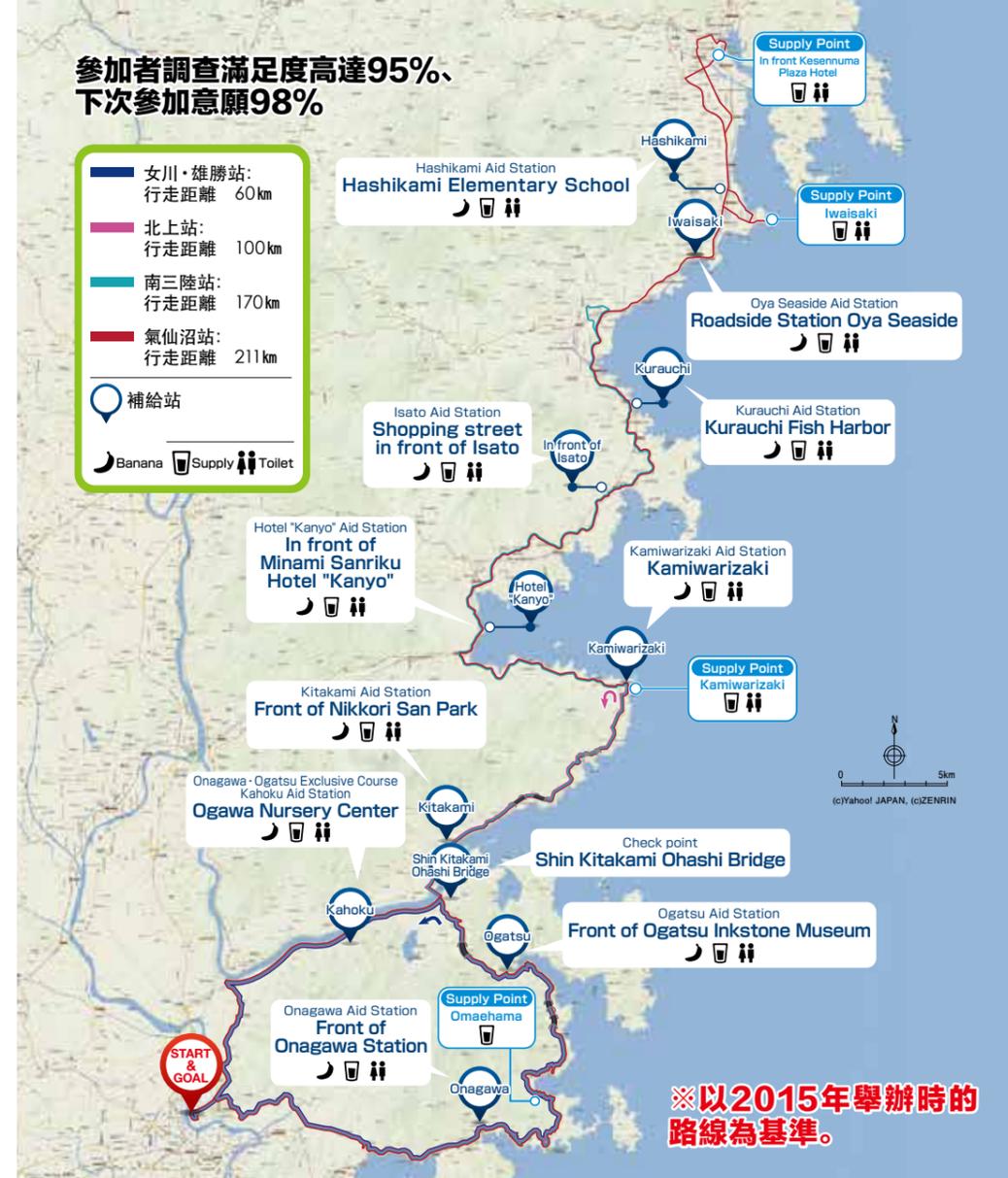
## 牛肉

在宮城縣內飼育・生產的黑毛和種牛中最具風味，並得到日本食用肉類等級評估協會規格的A5・B5評價，擁有柔軟肉質夾脂肪肉品質的稱之為「仙台牛」。石卷地區孕育出了含「勝洋號」等的3頭基幹種，堪稱雄牛輩出。敬請品嚐這生產者竭盡心力培育而成的高級牛肉的美味。



# 自行車·環遊·東北

## TOUR de TOHOKU 2015



**想** 以自行車的力量來支援災地。這樣的心願開始了「自行車·環遊·東北」計劃。以石卷市、女川、氣仙沼市為舞台，自2013年開始舉辦，每年有超越3000人參加活動。自行車騎手，在初秋時奔馳在三陸道路上。「自行車·環遊·東北」的宣傳口號「支援，也會被支援」，聚集在此的國內外騎手與災地的地方人士的交流劇，今年也將上演。



**為** 什麼是現在舉辦這騎自行車環遊東北的活動呢。那是為了不忘記震災的教訓。也為了與朋友們共享快樂的時光。為了親眼確認復興的路程。也為了享受三陸應時佳餚。為了挑戰自我。以越野賽車讓東北活躍起來。各種想法都好。大夥兒聚集在此，奔馳在東北的大自然里，讓具可能性的踏板開始迴轉起來。那麼，讓我們一起踏上踏板奔向未來。自行車·環遊·東北



### 主要會場

以石卷專修大學為主要會場，不僅舉辦策劃各種活動外，東北大力推薦的美食聚集，也可以在這裡吃到藉由「食」來連繫「緣」的「應援飯」。



### 民泊

為解決住宿設施不足，也希望能透過與地方上民眾的交流來感受東北的魅力，因此，得到了當地民眾的協助，實施住宿於參加者或是義工家中的「民泊」方式。



### 補給站

在路線上設置的補給站上，準備了有效利用當地特產的「應援飯」款待，滿足騎手的胃與心。



提供：河北新報社