

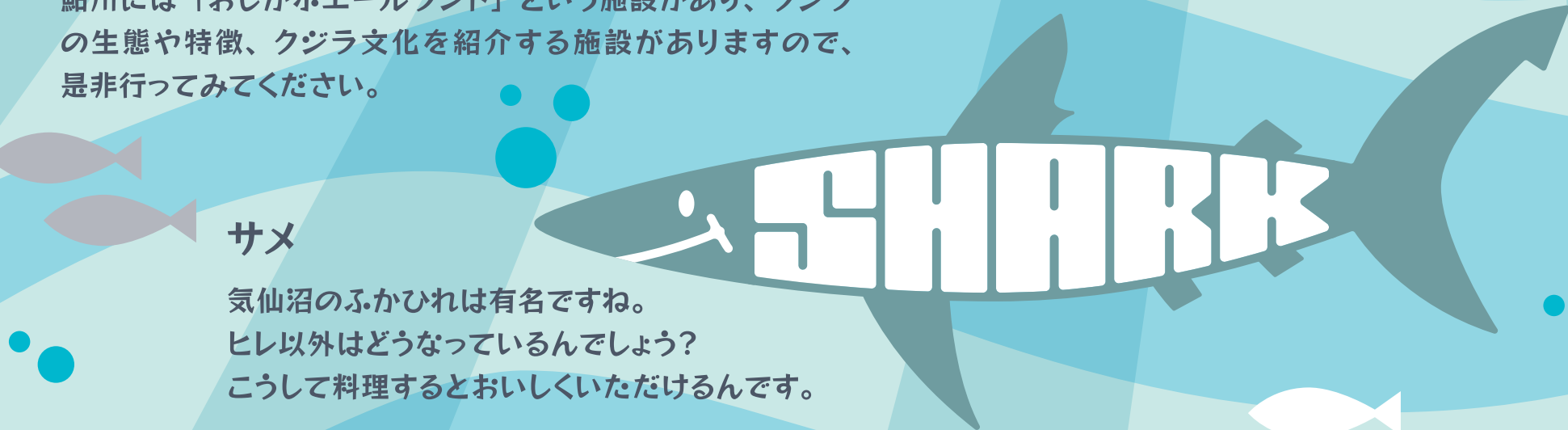
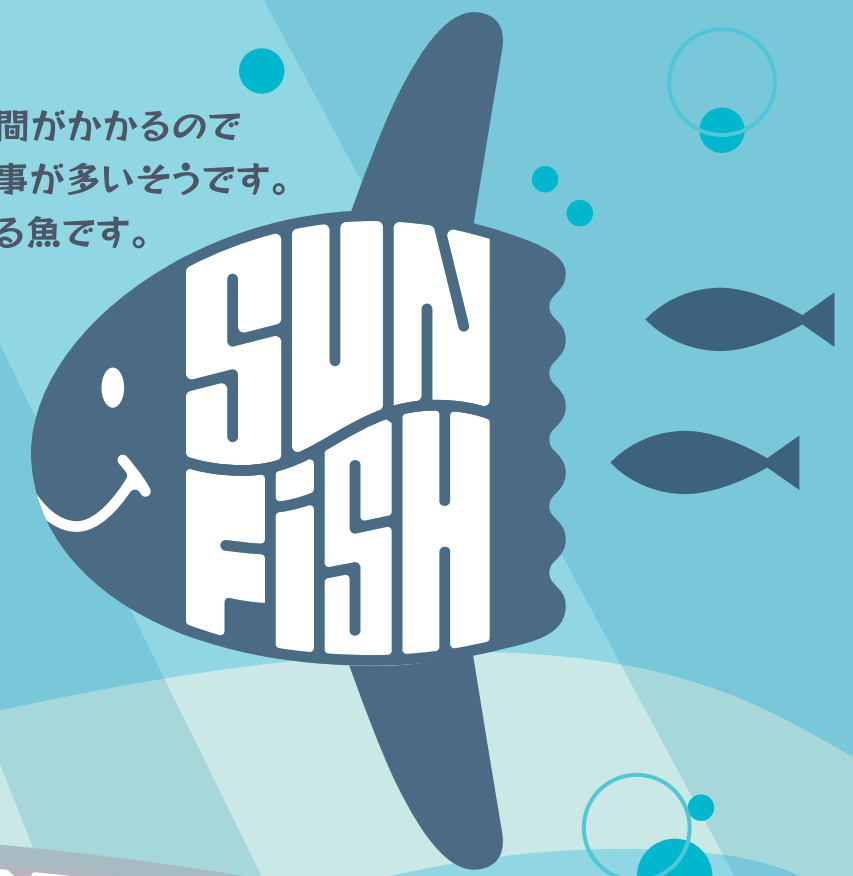


クジラ

クジラと言えば、石巻市の牡鹿半島の鮎川地区が有名ですね。鮎川には「おしかホエールランド」という施設があり、クジラの生態や特徴、クジラ文化を紹介する施設がありますので、是非行ってみてください。

マンボウ

漁でとれたとしても流通に手間がかかるのでそのまま海に戻されてしまう事が多いそうです。調理次第でおいしくいただける魚です。



サメ

気仙沼のふかひれは有名ですね。ヒレ以外はどうなっているんでしょう？
こうして料理するとおいしくいただけるんです。



タチウオ

本当は暖かい海で獲れる魚です。海水の温暖化の影響か宮城の海でも獲れるようになりました。銀色で長いことから漢字は太刀魚と書きます。逆に普段宮城の海で獲れていた秋鮭やサンマが減っています。

宮城の海の今！が分かる



仙台市立仙台商業高等学校



× ゼーバーFOOD

ジーちゃん、パーちゃんが届ける元気

海洋ゴミ

レジ袋のビニールやペットボトル。釣り糸や漁具などが問題になっています。中でもプラスチックは細かく砕けても半永久的に分解されないため、マイクロプラスチック問題として世界的な対策が求められています。

海洋酸性化

大気中に放出された二酸化炭素を海水が吸収することで海の酸性化が進行していきます。海の生き物への影響が心配されています。

低利用魚・未利用魚

処理に手間がかかる・知名度が低い・漁獲量が不安定などの理由で、流通されない魚。実は調理すればおいしいお魚もたくさんあります。

海洋の温暖化

二酸化炭素が地球温暖化を引き起こしていますが、同時に海水の温度も上昇し、海洋環境に大きな影響を及ぼしています。宮城県沖で秋に獲れていたサンマが取れなくなったのも温暖化の影響と言われています。

オキアミ

小さなエビに見えて、実はプランクトンなんです。釣りの撒き餌や沖縄の「美ら海水族館」のジンベイザメのえさに使われています。ジンベイザメの食事シーンは一見の価値ありますよ。



ホタテ

ホタテ養殖といえば青森産が有名ですが、宮城県産も負けていません。主に宮城県北部で養殖が盛んにおこなわれています。



ワカメ

メカブっておいしいですよね。でもウニが大量発生している影響で天然物のワカメが食べられてしまう被害も出ています。



タコ

国によって食べる魚って違います。アメリカはイカやタコを食べる習慣がありません。またフィリピンでは「デビルフィッシュ」と呼ばれてもいるようです。

ウニ

みんな大好きウニですが三陸の海では大発生していて、海藻を食べつくす「磯焼け」が深刻化しています。三陸の海は天然ものの海藻が育ちにくくなっているんです

