令和７年９月 25 日発行

『食の都庄内』旬だより

【庄内おばこ®サワラ】

１　サワラ

○　「サワラ」はサバ科に属する体長約１ｍに成長する大型の魚で、細身で銀色の体表を持つのが特徴です。

○　庄内地域では 10 月初旬から本格的な漁が始まり、12 月初旬まで続きます。近年の本県沖でのサワラの年間漁獲量は、３トンから 60 トン以上と、年によってバラつきがあります。

２　ブランド魚「庄内おばこ®サワラ」

○　「庄内おばこ®サワラ」は、平成 22 年に漁業者有志が「庄内おばこ®サワラブランド推進協議会」を立ち上げてブランド化に取り組み始めたサワラです。協議会の会員がはえ縄漁業で漁獲した２kg以上の活きのいいサワラだけを丁寧に扱い、協議会の秘伝の技術で、船上で活(かつ)締め神経抜きをしてすぐに低温管理したものだけが名乗ることを許されるブランド魚。現在では豊洲市場でも「日本一のサワラ」として高い評価を得ています。

○　サワラは鮮度落ちが早い青魚ですので通常であれば刺身で食べられる期間は２日ほどですが、「庄内おばこ®サワラ」は漁獲後１週間でも生食可能な鮮度の良さが売り。特に４日目以降は熟成によりうま味成分が増え、ねっとりした食感となり味が深まります。刺身、炙り、しゃぶしゃぶなどで美味しさが際立ちます。

○　庄内おばこ®サワラは、その希少性により量販店の店頭にはほとんど並びませんが、「食の都庄内　庄内おばこ®サワラキャンペーン」参加店などで予約をすれば食べることができます。秋が深まる季節に旬を迎える庄内おばこ®サワラをぜひ御堪能ください。



