



COCON TOHOKU

宮城県石巻谷川浜産

炙りほや



良質な石巻谷川の「ほや」を、
じっくり炙って仕上げた浜の味。

〈古今東北の産地から〉

東日本大震災の津波被害から復活した「ほや」の産地の中でも、良質な

「ほや」の一大産地だった石巻谷川（やがわ）の「ほや」を使用しています。身が厚く、身色も鮮やかな「ほや」をじっくり炙り仕上げました。噛むほどに旨味が広がる浜の珍味です。美味しいホヤの加工品を開発することで、震災復興、地域振興の目的とともに宮城県の特産品であるホヤを普及することを目的として開発しました。まだまだ本格的な出荷を再開したばかりで、お客様の「ご支援」が浜の復興につながります。

末永海産株式会社 末永さん

震災前はホヤの6～7割が韓国に輸出されていましたが、販路がストップし、震災以降は国内消費を高めるように方向転換しました。これからは、チルド商品で付加価値の高い物を作ることで、日本全国から注文される商品作りを目指していきます。



〈こだわりの製法〉
 強火のガスで上下からまんべんなく炙って焦げ目をつけています。じっくり炙ることで、素材本来のもつ香ばしさを引き出しています。



〈こだわりの原料〉
 谷川産の養殖3年目ほやを使用しています。震災で一時中断していましたが、昨年からは製造を再開しました。加熱した際のドリップ(煮汁)を使い、素材の旨味を閉じ込め、味が濃くしているのが特徴です。

＜震災から復興への軌跡＞

震度6強の激しい揺れ、その後沿岸全域に襲来した巨大津波。この津波により、平野部の約30%、中心市街地を含む沿岸域の約73Km²が浸水、市の約7割の住家が被災しました。沿岸域においては、工場や事業所をはじめ、公共施設など壊滅的な被害を受けました。

震災から5年がたち、現在では東日本大震災によってはなればなれになってしまった町内会の再編や、集団移転先等での新たなコミュニティ作りにもむけた取り組みが各地で行われています。

(出典:石巻市ホームページ・2016年時点)

＜ほやのたべかたは？＞

宮城では剥いた「ほや」に輪切りにしたきゅうりを加えて「酢・白だし・砂糖・みりん」と和える「酢の物」で食べられることが多いんですよ！ ほやの独特の匂いが気になる方は「天ぷら」にして塩で召し上がるのがオススメです！

＜宮城県石巻谷川浜産 炙りほや＞

【分類】:水産

【製造者名】:末永海産株式会社

【製造地】:宮城県石巻市

【主な原材料】:ほや(宮城県産)

【内容量】:50g

【保存方法】:要冷蔵(10℃以下)

【賞味期限】:冷蔵60日

【JANコード】:4573381182413

【ITFコード】:145733811824210

＜産地紹介＞

石巻市谷川浜は牡鹿半島東部の鮫浦湾の奥にあり、後川から真水が流れ込み、海水と混じり合って良質な漁場を形成しています。ホヤとホタテの養殖が盛んで東日本大震災前はホヤの種苗は、販売される全国の8割以上が谷川産といわれていました。

＜ほやの豆知識①＞

産地は北海道、青森県、岩手県、宮城県などで、震災前は宮城県が生産量の約9割を占めていました。

ほやには北海道で主に生産される天然の「アカホヤ」と、三陸で主に生産される養殖の「マボヤ」の2種類があり、海の珍味として「海のパイナップル」とも言われています。

＜ほやの豆知識②＞

殻ほやは上のほうにはツノのような2本の突起がありますが、この突起にはよく見ると十と一があるのをご存じですか？ 一の方の突起を切り落として、手で強く握るとほやの排泄物が出てきて処理がし易くなりますよ！