



上下から強いガス火で炙ります。人が付きっきりで炙る時間や火加減を調整しています



ほやは2年半育てた3年子、3年半育てた4年子が使われています



炙ったあとのほやは、香ばしいにおい。やわらかさはそのまま、おいしさが凝縮されています



次から次へと、鮮やかな手際でほやを殻から剥いていきます。



早朝に行われるほやの収穫。海水タンクに詰め、1時間ほどかけて末永海産まで運ばれてきます



蒸したあとは、ほやのエキスを漬けたまま熟成させるのがポイント



ラベルシールは手で一つひとつ貼られています

す。パッキングの前に、低温熟成冷蔵庫で一日置き、旨味をさらにぎゅっと凝縮させます。鮮度や温度管理は仕上りに大きく影響するため、とても重要視している部分です。身が大きく、やわらかく、香ばしい「炙りほや」は徹底した鮮度管理によりくさみがなく、ファンのなかには、このほやだけは食べられるという人も。「宮城のほや」のおいしさを、生とは違う食べ方でも楽しんでもらえれば」と末永さんは話します。

おつまみだけじゃない
支持され続ける「炙りほや」

今は約230品目ある古今東北商品ですが、2015年にスタートしたときは38品目でした。「炙りほや」はそのときに誕生し、以降支持され続けています。「東日本大震災前は加工品づくりをしたことはなかったのですが、高鮮度・高付加価値な商品をつくっていくという話になって、機械を導入するに至りました。そのときに方向性として決めたのが、できるだけ味を足さずに、素材の味をそのままいかせるような製法にしたいということでした」と末永さんは言います。「ほやは栄養価が高い食材です。甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5つの要素が入っているため、食べると味覚のバランスがとりやすいという話もあります。これからほやの魅力を多くの人に伝えていきたいです」。酒の肴のほか、細かく刻んでパスタや冷やし中華などにトッピングするのもオススメの食べ方。ぜひお試しください。



末永海産株式会社 営業部部長の末永康也さん。養殖いかに다가すべて流された東日本大震災から3年後、復活した宮城県産ほやを食べて、三陸の海が育んだ食材のおいしさを改めて実感したといいます

今年も、ほやのおいしい季節がやってきました。ほやの旬は5月から8月といわれています。この時期のほやは特に肉厚。生で食べるのは苦手、という方にもおすすめの「炙りほや」をご紹介します。

谷川浜の生産者から
直接仕入れる新鮮なほや

5月下旬、つくり手の末永海産株式会社（石巻市塩富町）を訪ねました。工場には、その日の朝にとれたほやがたくさん。次から次へと、手早くむき身処理がされていました。「石巻の谷川浜で養殖している渥美さんという方から仕入れています。ほやは足がはやいので、生産者さんと直接繋がっているのは強みですね」と営業部部長の末永

康也さん。「谷川浜はおだやかな海で、プランクトンも多く、ほやの種苗の育成に適した海域です。食べると味が濃く、塩味はきつくない。この素材のおいしさを味わっていただきたいので、無調味、無添加で製造しています」
つくり方はいたってシンプル、と末永さん。「ほやを新鮮なうちに殻から取り出して、鮮度を維持したまま、熟成工程を挟んで2回蒸します。その後、ガス火で上下から炙り、焦げ目をつけて旨味を閉じ込めま



自身で商品開発もするという末永さん。「震災前には8割ほど韓国に輸出していたほやが、原発事故の影響によって国内消費に切り替わりました。普及活動が必要と感じます」



宮城県石巻谷川浜産
炙りほや
約50g
本体価格398円
(税込429円)

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Web サイト 古今東北 楽天 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

こちら
から
チェック！



【送料無料】の商品セット
企画もご用意しております。

掲載商品はみやぎ生協の店舗で購入が可能です。
※宅配での取り扱いはございません。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

りらく 2022年7月号掲載