



大きな鍋に牡蠣を入れ、調味液で味付け



洗浄とボイルを終えた牡蠣。ブリッと身が引き締まっています



トラックに積まれたカゴから牡蠣を出し、殻表面の異物を取り除きます



「磯の香り立つかき飯の素」を使えば、簡単に牡蠣ご飯の出来上がり



分量を量って袋詰めへ



味付け後の牡蠣をトレイに広げて異物がないか丁寧に確認



タレは牡蠣と別に個包装



牡蠣は機械を使って真空包装



販売部課長補佐の及川雄大さん

牡蠣は海の大きな恵み。特に宮城県産は身がブリッと締まり、高い評価を得ています。その宮城県産牡蠣を炊き込みご飯の素に仕上っているのが、石巻市にある本田水産株式会社。「磯の香り立つかき飯の素」は牡蠣エキスを生かしたタレが絶品。一味違う炊き込みご飯を食卓に届けます。

2011年に起きた東日本大震災の津波で大きな被害に遭った宮城県沿岸部。販売部販売業務課次長の津田美恵さんは「床上浸水して工場の機械が壊れ、倉庫の原料もダメになってしまいました。従業員にも被害が出て辛かったですね。でもその後、多くのボランティア



販売部販売業務課次長の津田美恵さん

場に着くと、牡蠣殻に付着した海藻や他の貝などを取り除く「牡蠣くだし」の作業が始まります。厳しい冷え込みの中、外で大量の牡蠣を丁寧に処理。その後、殻を外して2回洗浄し、身の大きさで選別してボイルします。

工場内では、使い込まれた大きな鍋で調味液を作ります。醤油、魚醤、昆布エキス、塩、鰹節エキス、米酢などに、味の決め手として牡蠣をボイルした後の煮汁（牡蠣エキス）を加えるのがポイント。調味液が沸騰したら牡蠣を入れ、牡蠣がふつくらとして味が浸み込んだ頃

「生産者とのつながりを大切にし、愛情を込めた手作りで商品に仕上げています。『かき飯の素』は大きな牡蠣、食べ応え、よくご飯に浸みるタレにこだわって作っていますから美味しさは格別です」と代表取締役社長の水野一樹さん。販売部課長補佐の及川雄大さんは「やはり石巻、三陸の地物で作っているというところがいいですね。漁師さんたちと漁獲状況などについて細かくコミュニケーションをとり、一緒に頑張っています」と話します。

炊き込みご飯はもちろん、混ぜご飯にしても雑炊にしても抜群の味。宮城の牡蠣が食卓を豊かにします。

地元の牡蠣の美味しさを大切に

合いを見計らって鍋から引き上げます。調味液を4分の1の量まで煮詰めたのが「かき飯の素」の特製タレです。

味付け後の牡蠣はトレイに広げ、砂や異物がないか表裏を返しながら確認。スタッフの丁寧な手作業を大切にしています。その後は袋詰めして真空包装、さらに殺菌の熱処理を経て完成です。



本田水産のスタッフのみなさん。ベテランも若手もしっかりしたチームワークで美味しい商品作りに励んでいます

震災から 浜の漁師とともに復活

2011年に起きた東日本大震災の津波で大きな被害に遭った宮城県沿岸部。販売部販売業務課次長の津田美恵さんは「床上浸水して工場の機械が壊れ、倉庫の原料もダメになってしまいました。従業員にも被害が出て辛かったですね。でもその後、多くのボランティア

牡蠣は海の大きな恵み。特に宮城県産は身がブリッと締まり、高い評価を得ています。その宮城県産牡蠣を炊き込みご飯の素に仕上っているのが、石巻市にある本田水産株式会社。「磯の香り立つかき飯の素」は牡蠣エキスを生かしたタレが絶品。一味違う炊き込みご飯を食卓に届けます。

アの支援やお客様からの励ましもあり、早期再開に向けてみんなが頑張りました」と振り返ります。

宮城県ではそれまで、松島から気仙沼に至る沿岸で牡蠣の養殖が盛んに行われ、一大産地となっていました。本田水産では特に、東松島市浜市地区の生産者とともに、質のいい牡蠣養殖に力を入れていました。浜市地区の海は鳴瀬川河口で栄養豊富なため、収穫するまで通常2年かかる牡蠣が1年で大粒に育つからです。しかし、震災を機に先が危ぶまれる中、牡蠣作りを辞めてしまいう生産者も。「一方で牡蠣作りを続けている生産者も多くいらっしゃいました。震災から十数年たった現在、徐々にではありますが世代交代も始まっています。弊社の商品は生産



代表取締役社長の水野一樹さん

牡蠣のうまみを存分に 特製タレの秘密

者が作る牡蠣があつてこそ。生産者の想いを胸に、牡蠣を美味しく加工し、お客様へ届けることを使命として取り組みを続けています」

良い味の「かき飯の素」を作るには、まずは殻付きの新鮮な牡蠣を仕入れるところから。冬の朝5時頃、牡蠣を積んだトラックが工



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産かき使用 磯の香り立つかき飯の素



宮城県産かき使用
磯の香り立つかき飯の素
本体価格698円
(税込753円)

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも
更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。

■ 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2026年2月号掲載