

# 毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

## 2月のおすすめ食材は「ホタテガイ」です！



宮城県のホタテガイは、餌である植物プランクトンが豊富な三陸の海で育つため、身が肉厚で甘みもあります。この時期に獲れるホタテガイは産卵期が近く、刺身や煮物で美味しい生殖巣(卵)が大きいのが特徴です。

### 宮城のホタテガイ

ホタテの生産には養殖(垂下養殖)と放流した稚貝の底曳き網による漁獲(地撒き式)する方法がありますが、宮城県では養殖による生産が行われています。日本のホタテガイの90%以上は北海道及び青森で生産されており、海外での需要の高まりとともに冷凍での海外向け出荷が主流となっています。一方、宮城県のホタテガイは比較的に高水温でエサである植物プランクトンが豊富な三陸の海で育ち、成長が早く身が大きいのが特徴で、国内向けの生鮮で出荷されます。宮城県はホタテガイ養殖の南限とも言われ、豊洲市場に鮮度のいい状態で届けられるため重宝されています。



垂下式養殖(耳吊り)の様子

### 安全を約束する安全シール

近年、貝毒によるホタテガイの出荷規制が多くなっていますが、県及び県漁協では定期的に貝毒検査を実施しています。なお、食品としての安全が確認され原産地・出荷者などが明確になっているホタテガイには安全シール(安全証紙)が貼付されています。



【宮城県漁業協同組合より提供】

生鮮貝には大きなシール(110mm×80mm)、加工品には小さいシール(55mm×40mm)を貼り、出荷しています。

### 養殖について

ホタテガイの幼生が浮遊生活後、何かに付着する性質を利用し、5月～6月にタマネギ袋でできた採苗器に付着させて8月に採取します。採取した稚貝は籠に入れて海中で約7～9cmになるまで半年ほど中間育成します。中間育成後、貝殻に穴をあけたホタテガイをロープに専用のピンで吊り下げ、延縄式施設に垂下して養殖します(耳吊り養殖)。採苗から出荷するまで2年ほどかかります。

### 県内では気仙沼が発祥

宮城県におけるホタテガイ生産は昭和32年に唐桑町舞根(現:気仙沼市)で真珠養殖用の金網かごを用いて垂下養殖を行ったのが始まりです。養殖には北海道や青森から購入した稚貝を使用していましたが、当時は輸送技術も確立されておらず、へい死率が高かったと言われています。現在は県内で採苗した稚貝を使った養殖も行われています。

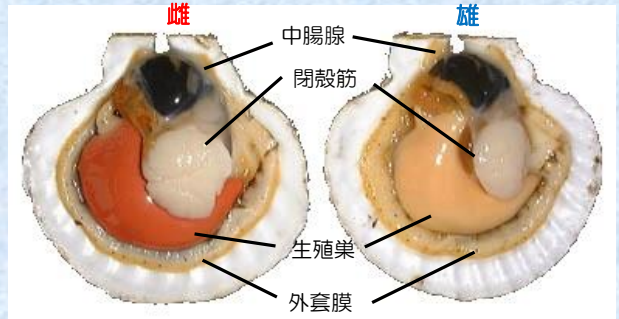


採苗の様子



採苗されたホタテガイの稚貝

### 体の仕組み



がいとまぐ

「外套膜」はいわゆるホタテガイのヒモで、貝殻を作る働きをしています。(外套膜にある黒い点はホタテの眼で、約80個あると言われています)「生殖巣」は産卵期が近くなると大きくなり雄は白色、雌は赤色で、刺身や煮物で味わうことができます。「中腸腺」はウロとも呼ばれ肝臓や胃の役割をしています。

「閉殻筋」はいわゆるホタテガイの貝柱で、貝殻の開閉に使われます。他の貝と比べ非常に大きく発達しており、ヒトデなどの外敵に襲われたとき貝殻を力強く閉鎖して海水を噴出することで泳ぐことができます。

### 栄養について

ホタテガイにはミネラル・ビタミンを始めとする栄養素が豊富に含まれていますが、その中でもタウリンの含有量は魚介類の中でもトップクラスです。タウリンは血圧、コレステロール、血糖値を低下させるほか、肝機能の強化や疲労回復の効果があります。