

気仙沼水産漁港部だより

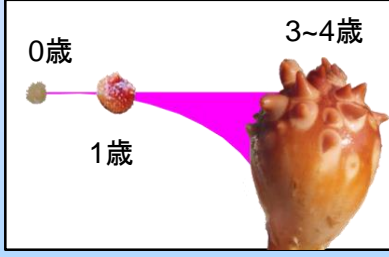
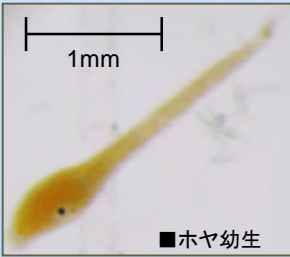
毎月第3水曜日は **みやぎ水産の日**

6月のおすすめ食材は「ホヤ」です！

ホヤの生態

その姿から海のパイナップルとも呼ばれ、植物のような姿をしているホヤですが、れっきとした動物です。口もあれば内臓も肛門もあり、動かないながらも海水の中にいるプランクトンを食べて成長します。

しかも分類学上は我々人間も含まれる脊椎動物に近く、つい最近の研究までは、ホヤが我々の祖先であるという学説まで出ていたほどです。



卵からふ化したばかりのホヤ幼生はオタマジャクシに似た姿で、尾を振って泳ぎます。1~2日間浮遊生活を送った後に岩などの基質となるものに付着し、そこから3~4年をかけて成長することで見慣れたホヤの姿となります。

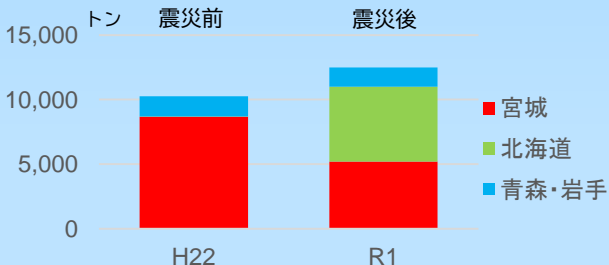
鮮度はホヤの命！

「海の匂い」とも形容されるホヤ独特の匂いは**シンチアオール**という成分によるもの。

シンチアオールは水揚げから時間が経つにつれてホヤの体内で生成されていくので、一度食べてダメだった…という経験がある方でも新鮮なモノを食べると印象が変わるかも知れません！

ホヤの生産状況

ホヤが養殖されているのは、北海道、青森、岩手、宮城の4道県です。宮城は長らく生産量第一位の座を維持していましたが、近年北海道の生産量が増加しています。



ホヤ流通の現状と課題

震災前は本県で生産されるホヤの7~8割が韓国へ輸出されていましたが、震災後、韓国の輸入禁止措置が長期化していることから、**国内市場の拡大**が課題となっています。

ホヤは刺身以外にも、蒸しホヤや炊き込みごはん、天ぷらなど調理方法も様々です。また、冷凍輸送技術の発達や、加工品の充実により遠隔地にもホヤの美味しさを提供することが可能となりました。

県では県内外における販路拡大を目指した取り組みを積極的に推進しています。

・ホヤの調理例



蒸しホヤ



ホヤの炊き込みごはん

・気仙沼地域で生産されているホヤ加工品の例



宮城県水産加工品品評会受賞品
「ほや塩辛」



漁協女性部グループが製造する
「ホヤのアヒージョ」



県で商品づくりを支援した
「ほや珍味加工品」



海のかおりと旨みを凝縮した新感覚ソース「ホイスターソース」

新鮮な状態で処理された美味しい宮城のホヤ加工品をぜひご賞味ください！