

気仙沼水産漁港部だより



2025
6

今月のオススメ食材は「ホタテガイ」です！

○ホタテガイについて

ホタテガイは養殖技術の発達により、年中美味しく召し上がれますが、産卵を終えプランクトンを沢山食べて貝柱がどんどん大きくなるこの時期の貝柱は格別です。

一方、冬は産卵時期である春に向けて卵（卵巣、精巣）が発達していくため、卵が美味しくなります。

ホタテガイは、主に北海道から宮城県にかけての東北地方太平洋沿岸で養殖されており、気仙沼地域においても重要な養殖種となっています。

血圧の正常化や、動脈硬化予防の効果があるタウリンを多く含みます。健康によく、美味しいホタテガイをぜひ、ご賞味ください！



○県内ホタテガイの養殖

本県は、国内ホタテガイ養殖の南限にあたり、昭和32年に宮城県水産試験場気仙沼分場による養殖試験が開始され、昭和40年頃から県内へ広がりました。現在は北海道、青森県に次ぐ全国第3位の生産量を誇ります。

養殖には、県外の産地から購入した貝を育成する「半成貝養殖」と、県内の海域で採取した稚貝から育成する「地種養殖」があります。どちらも貝殻の「耳」と呼ばれる部分に穴を開け、養殖施設に吊るす「垂下養殖」という方法が用いられています。



垂下養殖されているホタテガイ

「ホヤ」



○ホヤの特徴

ホヤは、その姿から別名「海のパイナップル」とも呼ばれています。

ホヤには、人の味覚の基本となる甘味・塩味・苦味・酸味・旨味のすべてが揃っていると言われています。また、ミネラルが豊富で疲れやすい夏の健康維持に役立つ食材です。

磯の香りを味わえる生食もお薦めですが、塩辛などの加工品、天ぷらや唐揚げなど新しい食べ方も誕生しております。裏面のレシピなども参考に、様々な料理で旬を迎えたホヤをお楽しみください！

「イワシ」



○イワシの特徴

イワシの主な種類として、マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシが知られています。

梅雨時期に漁獲されるマイワシは、「入梅イワシ」と呼ばれています。産卵前のため、ふっくらと丸みを帯びたものばかりで、1年を通じて最も脂が乗っていて美味しいと言われています。

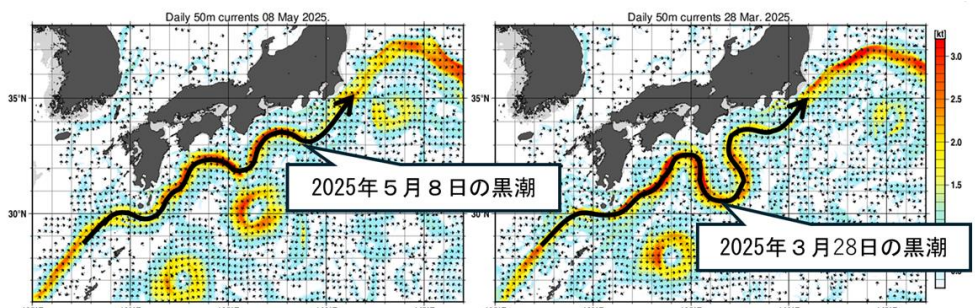
また、マイワシやカタクチイワシはカツオの一本釣り漁に使う生餌としても利用されています。28年連続の気仙沼生鮮カツオの水揚げはイワシによって支えられているのです。

○7年9か月続いた黒潮大蛇行が終息する兆し

気象庁は「7年9か月と過去最長となっていた黒潮大蛇行が終息する兆しがある」と発表しました（令和7年5月9日）。

昨年までは黒潮が紀伊半島から東海沖で蛇行し、三陸沖まで北上する傾向にありました。そのため、宮城県内の海水温は、平年に比べ5℃以上高くなる時期も見られ、水揚げ魚種の変化や養殖生産物のへい死など漁業に大きな影響を与えました。しかし今年は、蛇行せずに常磐沖で東部太平洋沖に流路をとっており、三陸沖まで黒潮の北上が見られないことから、宮城県内の水温は平年に近い水温となっています。

気象庁は「黒潮の流路は、船舶の運航や、魚種・漁場の位置、沿岸の海洋環境等に影響を与える」としており、今後の海洋環境の変化について、注視していく必要がありそうです。



画像：気象庁ホームページ

https://www.jma.go.jp/jma/press/2505/09a/press_kuroshio_path.html