

海の恵みをいただこう みやぎの“ホヤ”は美味しさ



みやぎのホヤ



三陸沖は親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかり合うため、多様なプランクトンや魚が集まる海域です。さらに三陸沖特有のリアス式海岸は、山と山の間に海水が流入して形成された特殊な海岸であり、森の豊富な養分を含んだ大小さまざまな川が流入する汽水域となっています。これらの理想的な環境が、美味しいホヤ(真ホヤ)を育みます。県産ホヤの出荷シーズンは例年春から8月末まで(年により異なります)。

国内生産量トップを誇る、宮城のホヤ。世界三大漁場の一つである三陸の海で育つホヤは、食材王国・宮城の夏の風物詩の一つです。熱い“ホヤ愛”を持つ宮城の生産者や鮮魚店、首都圏飲食店の方々の「太鼓判」をお届けします。

何とんでも鮮度が命！ おいしいホヤを、ぜひ産地で！

肉厚で弾力があることが特徴です。一度ハマるとクセになつてしまふ爽やかな味は、人間が感じることでできる5つの味覚「甘味・塩味・苦味・酸味・旨味」を含んでいて、栄養が豊富なのも魅力的なポイントです。

この季節になると、ホヤを求めのお客さんも多そうですね。当店のお客さんは8割が飲食店なのですが、とても引き合いが強いですね。特に私

Interview

鮮魚店



ヤマキ新道水産 代表 青山 周平さん

県産ホヤの特徴と魅力を教えてください。

の地元である石巻周辺のすし店や飲食店では夏に欠かせない食材として、置いてあるのが当たり前「くらい」の感覚です。私の実家でも子どもの頃から、春から夏にかけては食卓に必ずと言っていいほど、ホヤがありました。

ホヤの文化があるのは宮城だけ！ みんなで食べて応援しよう！

ホヤを食べて「おいしい！」と言ってもらえる、とてもやりがいを感じますね。以前、

東日本大震災の復興ボランティアでお世話になった遠方の方にホヤを送った際、「ホヤって、本当はおいしいんだね」と言ってもらえたことが印象に残っています。そのためにも水揚げ直後から温度管理なども徹底しています。

Interview

生産者



株式会社あつみ屋 代表 渥美 貴幸さん

ホヤ養殖の難しさについて教えてください。

東日本大震災の復興ボランティアでお世話になった遠方の方にホヤを送った際、「ホヤって、本当はおいしいんだね」と言ってもらえたことが印象に残っています。そのためにも水揚げ直後から温度管理なども徹底しています。



ホヤやカツオなど石巻周辺で水揚げされた海産物を中心に、多様な魚種を取り扱っている「ヤマキ新道水産」



上/国内シェア約8割を占める宮城のホヤ 中・下/「真水に触れさせず、劣化を防いでいます」と渥美さん



全て皮から手作りの本格的点心や看板メニューの奥仔飯(ポーチファイアン)、担々麺などの香港料理が楽しめる。広尾駅・六本木駅より徒歩10分

“ホヤビギナー”にも食べてほしい！ オリジナルの一品に

中華料理の食材にホヤは珍しいですね。

ホヤは産地でも知られており、東京では入手も簡単ではありません。でも食べられる食材は、ぜひ食べてみたい！というホヤビギナーの気持ちに答える料理で魅力を伝えていきたいですね。ホヤを好きになってくれるきっかけになればうれしいです。

Interview

首都圏飲食店



しんしん 香港料理 申申 西麻布 オーナー 大島 申申さん

中華料理の食材にホヤは珍しいですね。

後味の決め手となるのはオイスターソースと自家製ローストネギ油です。さらに自家製しょうゆで炒め合わせて出来上がりです。シンプルながらも、中華料理ならではの手の込んだコツを生かした一品です。ふわもちの食感と後味にしっかりとホヤのうまみが残る、世界でここだけにしかないオリジナルの一品です！

ブランド、おいしさ自信 ひいきの品ずらり

創業73年の「吉善」も、三陸・常磐ものを多く扱う仲卸業者の一つ。この時期は岩手のマガキ、宮城の戻りガツオ、福島のマダコ、茨城のシラウオなどが旬で、通常の約3倍近い600〜700gの茨城産アワビも並びます。3代目、吉橋善伸社

長は、震災後も変わらず三陸・常磐ものをひいきにしています。12年に市場仲間と福島県いわき市の漁港を訪れ、魚を1匹ずつ放射性物質検査に通す様子を見学。「他の地域より安心。こんなにおいしい食材を扱わないのはもったいない」と、敬遠するバイヤーもいる中、自信を持って売り込んできました。

Report

豊洲市場



株式会社吉善 代表取締役社長 吉橋 善伸さん

「日本の台所」東京・豊洲市場。7月下旬の朝、水産売り場には三陸・常磐もの「がずらり」。その理由を市場関係者は「ものが良いから」と口をそろえます。2011年に起きた東日本大震災の前からブランドとして扱われてきました。

震災で被災した産地を応援しようと、市場では「三陸常磐・能登夢市楽座」を開催。岩手、宮城、福島、石川の4県の鮮魚や加工品が購入でき、イベントを担当する東京魚市場卸協同組合の山中雅人業務部長は「目利きとして、良いものは良い、悪いものは悪い」と評価します。三陸・常磐の魚は本場「おいしい」と太鼓判を押しています。



上・中/鮮度抜群の旬モノが並び活気あふれる「吉善」 下/三陸常磐・能登夢市楽座では三陸常磐や能登の水産物が並び



広告

ALPS処理水は、放出前に分析を行い、放射性物質が基準を満たしていることを必ず確認するなど、厳格に管理されて放出されています。これまでのところ、放出前・放出後のモニタリングの結果、いずれも問題のある数値は見られず、安全性が確認されています。

最新の状況※
✓
基準を満たす

現在の状態※
○
異常なし

ALPS処理水の分析結果

東京電力及び第三者機関のJAEAが放出前のALPS処理水の分析を行い、いずれも基準を満たしていることを確認しました。

※2024年6月21日に採取を行ったALPS処理水(K4-Cタンク) ※基準:トリチウム以外の告示濃度比総和1未満

海域モニタリング結果 (海水・魚に含まれるトリチウム)

東京電力福島第一原子力発電所近傍海域のモニタリング結果について、異常はありません。

※最新の各機関での分析結果をもとにしています

みんなで 知ろう。 考えよう。 ALPS処理水のこと

一目でわかるマーク形式でモニタリングの結果を表示しているページはこちら



その他、ALPS処理水に関する情報はこちら

みんなで知ろう ALPS 処理水

検索