

おすすめ!  
コブの  
商品

産直  
紋別育ちのほたて貝柱

# 今年も北海道紋別からお届けします! 歯ごたえが良く、うま味が ぎゅっと詰まったほたて貝柱です

海を自由に泳ぎながら4年かけて育つ「産直 紋別育ちのほたて貝柱」。良質なプランクトンを食べ育て育つからうま味がたっぷりです。海の目の前の工場で新鮮なまま加工し、お届けしています。



紋別養殖生の  
チャン・ティ・ホアさん

紋別漁業協同組合  
専員 菅野善之さん



水揚げの様子(写真A)。紋別漁業協同組合は海の目の前に自家の冷凍工場を持ち、水揚げ後すぐ凍び、鮮度の高い状態で加工できることが強みです(写真B)。冷凍工場での通過の様子(写真C)。凍しいることで貝から身を取りやすくなり、傷を付けません。取り出したら、人の手で貝殻片、砂粒などを取り除き貝柱の状態にします(写真D)。「-33度のトンネルフリーザー」を通して急速冷凍します(写真E)。冷凍されたほたてを目で確認しながら、パッキングの工程に進みます(写真F)。



**産直 紋別育ちのほたて貝柱**

12ページで、レシピを紹介。

今回ご紹介した商品はこちら!

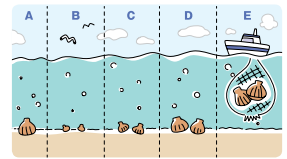
宅配：6月3日、7月2日に取り扱う予定です。

店舗をご利用の方はこちらをどうぞ

店舗：一部店舗を除いて取り扱っています。

※店舗でも同じ「産直 紋別育ちのほたて貝柱」を取り扱っていますが、加工過程が異なるため認証マークは付きません。

◆この記事は、現場を訪問せずに作成しています。



漁区を5つに分け、4年サイクルで水揚げすることで、限りある資源である魚介類の枯渇を防ぎ、持続可能な漁業に取り組みます。

## 4年自由泳いで育つ

北海道中部に位置し、オホーツク海に面した紋別市。紋別漁業協同組合では、145人の生産者がオホーツク海でほたてを育て「産直 紋別育ちのほたて貝柱」を生産しています。この海で育つほたては、赤良漁業、シベリアの寒気と大津の栄養を含んだ冷水が運ばれてくる良質なプランクトンを食べ育て育ち、うま味たっぷりがたまり、極寒のオホーツク海が自然に泳ながら4年かけて成熟するため、身が引き締まり切れた食味が特徴です。革島善之さんに話を聞きました。

## この先もずっと供給できるように

自営の冷凍工場にもおしいほたてをお届けできる由があります。「ほたての加工にはオホーツク海の水を殺菌して使用しています。育つことで環境に近い海水を使用することで、うま味を低減していません。また、脱殻工程で、フラチン(瞬間凍結製法)として、90度の海水に10秒ほど浸してからその後一気に冷やしてから、むき身状態にしています。身の表面に検査員が貼っているので、うま味を逃しません。安心して

「漁場は複数に分かれています。AとEだとすると、例えば、去年にAとE漁区のほたてを水揚げした水、今年6月から11月にB漁区の水揚げをします。農業のように同じように、今年の春に水揚げし漁区を取り残しの貝や、ほたての天敵であるヒドナを駆除しきれいに付けした後、1年間別の場所ですべてのほたての稚貝を放流します。育つに放した漁区と貝島A、漁区Eは4年後です」と貝島A、漁区Eは4年のサイクルで水揚げすることで、海の中で育ち続けるほたてが獲れます。持続可能な資源管理ができています。



## MSC 認証とは

世界中の海から乱獲をなくし、全ての漁業が持続可能になる活動をしている国際的な非営利団体 Marine Stewardship Council (海洋管理協議会) による認証。大がかりな漁業がある魚介類を厳選させていただきます。漁業の持続性、漁獲する魚介類の大きさを決め、水産資源と海洋環境を守りながら持続可能な漁業に取り残っているか、漁獲や加工過程で厳正に管理されているかがチェックされ、厳しい審査を通過したものが認証を受けられます。

※MSC認証は取得していない水産物の販売も行っていません。また、MSC認証の取得していない水産物の販売も行っていません。

お召し上がりいただけるように、この工程でも弊に加工しています」と草島さんは教えてくれました。「海という自然を相手にしているもので、しつけや天然に左右され大変なところもありますが、ですが「おいしく食べても大丈夫」というのが、何よりのお楽しみです。私たちが生産するほたては、漁業の認証に加え、工場・流通についても2017年にCO2認証を受け、MSC認証商品としてお届けできるようにになりました。これからは環境に優しく、安全安心なほたておいしい商品を作り、少しでも付加価値を高められれば、この先ずっと供給できると思っています。本当にありがとうございます。ぜひ一度食べてみてくれないかと草島さん。お刺身はもちろんです。食べ方はお刺身はもちろん、加熱することで甘味が引き立つバター焼やフライです。ぜひお試しください。」