

# 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

宮城の水産物を食べよう!

宮城の  
水産物を  
食べよう!

むすび丸

2024

7

## 今月のオススメ食材は「ホヤ」です!

### ○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。新鮮な身は鮮やかな山吹色で、さわやかな甘みと、ふくよかな磯の香り、クセになる旨味があふれる海の幸です。

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。

「宮城ほや協議会」では、宮城県的美味しいホヤを広めていくとともに、鮮度管理の大切さを伝えるブランドとして、品質保持と鮮度管理※を徹底したホヤを「ほやの極み」として認定しています。

気仙沼市ではホヤをモチーフにした「ホヤぼーや」が、観光キャラクターとして活躍しています。



『ほやの極みブランドロゴマーク』

※「ほやの極み」の鮮度管理基準

- ①温度（冷やした状態（10度以下）を保つ）
- ②水（真水を吸わないように管理）
- ③時間（殻付ホヤは水揚げから2日以内で消費）



### ○地域性・季節感など

ホヤの養殖は、明治時代に旧唐桑村で始まり、県内各地へ広がったと言われています。

宮城県沿岸のリアス式海岸は穏やかで餌となるプランクトンが豊富な養殖漁場であるため、日本有数のホヤ養殖の産地であるとともに種苗（種）の供給地でもあります。

ホヤの旬は初夏で、生産は5月から9月にかけて行われます。冬季の産卵期に向けて栄養を蓄え、身も厚くなり、甘味と旨味がぐんと増します。

旬を迎えたホヤをお楽しみください!



採苗器（シュロ縄）に付着した稚ホヤ