

オンラインで
産地
メーカー
をたずねて

北海道ぎょれん
(北海道漁業協同組合連合会)
(北海道札幌市)



①産地加工場で手作業によって素早くむき身にします

ほたて貝柱の製造工程



②ヒモなどを取って形を整え、洗浄後、トンネルフリーザーで急速冷凍します

解凍したときに残っている表面の氷はグレースだったんだ!

③選別し、乾燥を防ぐために氷の膜(グレース)をかけます

④計量して袋詰めし出荷されます



新鮮なほたての旨みをそのまま冷凍

冷凍ほたて貝柱のおいしい食べ方

解凍の仕方



冷蔵庫内で半日程かけて自然解凍します。急ぐときは、ポリ袋に入れて口を閉じ、流水で解凍するまたは直接、海水程度の塩水に浸します。

ポイント

解凍したときに残っている表面の氷はグレースです。水で洗い流し、キッチンペーパーで拭き取ると、水っぽくならず濃厚なほたてが味わえます。電子レンジでの急速解凍は良くありません。

切り方で変わる?! 味と食感



貝柱の繊維に沿って縦に切ると、歯ごたえと強い甘みが感じられます。お刺身や海鮮丼におすすめ。



横に切ると見栄えが良く、ドレッシングやオイルがからみやすくなります。カルパッチョやサラダにおすすめ。



ほたて貝柱(生食用) お徳用パック(300g) (迎春早割4回・5回)1,280円(税抜)

北海道の海の幸を食卓に届けてくれる北海道ぎょれん。ほたて貝柱は迎春には欠かせない商品の一つです。ほたての生産や加工方法について、北海道ぎょれんの伊東さんと濱名さんに聞きました。

北海道ぎょれんからのメッセージ

北海道は日本全国の魚の生産量の約1/4を担う水産王国です。

今回ご紹介したほたてはもちろん、他にもおいしい水産物がたくさんあり、コープファミリーでご紹介させていただいております。

ぜひ、いっぱい食べてほしいです。



濱名さんと伊東さん

地撒き式によりオホーツク海で育てられるほたての稚貝は、天敵であるヒトデなどの危険にさらされながら海底を動き回って育ちます。稚貝は流水がもたらす豊富なプランクトンによって甘みをたっぷり含み、歯ごたえの良いプリプリとしたほたてに成長します。海底の砂地で成長したほたては、八尺という爪のついた大きな網で海底を引っかくようにして水揚げされます。地撒き式では、漁業区域を4つに分けて稚貝を放流し、4年後に水揚げします。区域で放流する年を分けることで育った貝だけを水揚げすることができ、持続的に生産ができる漁業として注目されているそうです。



ほたての水揚げ

オホーツク海では海底に稚貝を撒き、4年の歳月をかけて自然の中で成長させる地撒き式で生産されます。オホーツク海で育つほたては初夏から秋が最盛期で貝柱の食感を楽しめることから、「ほたて貝柱」など生食できる冷凍貝柱に加工されます。

ほたての生産方法
ほたて貝は5〜6月に産卵し、専門の漁師が1年間かけて日本海で稚貝へと育てます。稚貝となったほたては噴火湾とオホーツク海に放流され、それぞれの海域に適した方法で育てられます。噴火湾では稚貝をかごに入れて海中にするし、1〜2年かけて成長させてから水揚げする垂下式が行われています。貝の耳に穴を開け、海中にするして育てられ柔らかい貝になります。冬が最盛期で砂をかんでいないのでポイルほたてやベビーほたてに加工されます。



北海道の水産物を世界へ
北海道ぎょれんは、全道の漁業協同組合(漁協)が出資して1949年に組織されました。漁協と連携し市場運営の健全化、衛生管理に取り組み、ぎょれんブランドの加工品を徹底した衛生管理のもと関連会社、会員漁協、提携工場で製造しています。各漁協と連携して燃油や漁業資材を仕入れるほか、漁業者のニーズに合わせ機器の開発にも取り組んでいます。生産者、漁協、北海道ぎょれんが一つになって、豊かな北海道の水産資源を守り、新鮮で安全な水産物を日本のみならず世界へと広めていくことをめざしています。