

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

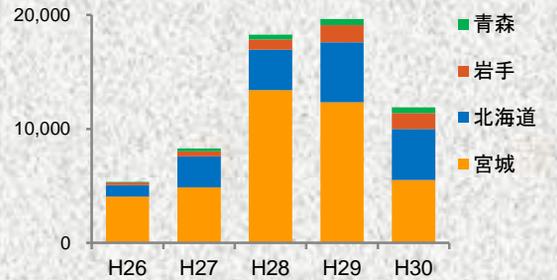
6月のおすすめ食材は「ホヤ」です！！



ホヤは海のパイナップルとも言われ、養殖生産量は宮城県が全国一位(H30)です。独特の香りを持ち、根強いファンも多い個性派食材です。塩味、酸味、苦味、甘味、旨味と五つの味を併せ持つ唯一の食べ物とも言われています。夏はホヤが旨味と栄養分をたっぷりと蓄える時期。ぜひご賞味ください！

※正式な和名は「マボヤ」で、ここでは「ホヤ」という。

都道府県別ホヤ養殖生産量の推移 (t)



ホヤが養殖されているのは、北海道、青森、岩手、宮城の4道県です。特に宮城県産が多くを占めています。

H28及びH29には震災前以上の水準に生産量が回復しましたが、韓国の禁輸措置によって供給過多となり、再び減少しています。

※農林水産省「平成30年漁業・養殖業生産統計」

ホヤの養殖と三陸の海

宮城県の北中部沿岸は複雑に入り組んだ入り江のリアス式海岸と、餌となるプランクトンに恵まれておりホヤの養殖に適しています。ホヤ養殖は明治時代に唐桑村(現：気仙沼市)の畠山豊八氏が山ブドウのツルを採苗器として養殖を試みて始まったと言われています。天然の種苗を採取し、養殖いかにロープで海中に垂下して養成するのが一般的で、出荷まで3～4年、海の中でじっくりと育てられます。



ホヤの生態

ホヤは植物のような姿をしていますが、れっきとした動物。それも、脊椎動物に非常に近い仲間です。またホヤは一匹の体で雄の役割も雌の役割もでき(雌雄同体)、ホヤの産卵期の12月～1月には精子と卵の両方を放出します。卵からふ化した幼生はオタマジャクシに似た姿で尾を振って泳ぐことができます。幼生は1～2日浮遊生活を送り、岩などに付着してそこで成長します。



ホヤのさばき方

- ① プラス マイナス
ホヤのプラスとマイナスの突起を「プラスから」切る。
- ②
切ったところから、殻を裂くように包丁で切り目を入れ身を取り出す。
- ③
身を裏返し、黒っぽい肝臓をとる。
- ④
流水で素早く洗い流水を切ります。その後、適当な大きさに切り、お召し上がり下さい。

おいしいホヤの選び方

ホヤは鮮度が悪くなると大幅に味が落ちるため新鮮なホヤの見極めが重要です。赤みが強く張りがありずしりと重いものが新鮮です。鮮度が悪くなると色が黒っぽくなり、中の水分が抜けて張りがなくなっていくます。



水産の日の活動



昨年6月水産の日ではさかなの駅とイオンでホヤ祭りが開催されました。