



# ほんものを たべよう **B**

提出日	8/ 13 14 15 16
配達日	8/ 20 21 22 23
翌々週分配達日	8/ 27 28 29 30

## オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
  - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
  - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
  - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2024.8月4週号

## 魚介類

# 宮城県が誇る、夏の珍味 ホヤ

五味を感じられる海の恵み

## 株式会社 阿部長商店

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)



阿部長商店の阿部 泰浩社長

### 知る人ぞ知る、夏の珍味

「ホヤ」という食材をご存知でしょうか？ホヤとは三陸の夏を代表する珍味で、人間が感じられる基本味(甘味、うま味、苦味、酸味、塩味)のすべてを楽しむことができるとされる珍しい食材です。その特徴的な姿から、別名「海のパイナップル」と呼ばれています。東北や北海道以外の地域ではあまり馴染みのない食材ですが、まるで海をそのまま食べているよう、といわれるほどの豊かな磯の香りと独特な味わいは、お酒のおいしさをより引き立ててくれるものとして、お酒好きの間では人気です。

### とれたてに劣らない味をご家庭で

宮城県気仙沼市に本拠地をおく(株)阿部長商店 阿部 泰浩社長は、このホヤをいつでも最高に美味しい状態で手軽に食べられるよう、むき身にし、パック詰めしています。ホヤの旬である6月～8月は身が厚くなり、冬に比べグリコーゲンが約8倍にも増えて一番おいしいとされるため、原料に使用するはこの時期に水揚げされたものに限定しています。よりトレーサビリティを確立するため、宮城県石巻市寄磯浜で3～4年養殖されたもののみを目利きし、買付しています。

ホヤは鮮度が落ちるのが非常に早い食材です。水揚げから時間が経過するほどに劣化し、臭みやえぐみが増してしまうため、産地以外で流通しているもののほとんどはまずいと言われることも少なくないそうです。阿部長商店では水揚げ当日の午前中までに加工し、急速冷凍しているため、とれたてに劣らない味を楽しむことができます。また、真水



でガシガシと洗うようなことを行っていないため、うま味が流れ落ちておらず、ホヤ本来の風味が感じられます。

むき身にされていますので、殻を剥くなどの下処理も必要ありません。パックのまま流水解凍後、お好みの大きさにカットして、お刺身や酢の物、キムチ、塩辛などで楽しんでいただけます。また火を通すと甘味が増し、苦味が軽減されるため、独特の風味が苦手な方は唐揚げ・煮物・パスタ・炊き込みご飯などに調理してもおいしくいただけます。

### 現代人に不足しがちな栄養が豊富

ホヤには貧血および隠れ貧血改善に役立つ鉄分、DNA・タンパク質の合成や免疫力向上に役立つ亜鉛などの必須ミネラルや、血液の生成や神経機能を正常に保つために必要なB12、生活習慣病の予防、改善に効果があると期待されるオメガ3の脂肪酸(EPA・DHA)などが豊富に含まれています。低カロリー、低コレステロールですので、現代人にはうってつけの食材です。

ただし、塩分を多く含んでおりますので食べ過ぎは禁物です。ナトリウムの排出を促してくれるカリウムが豊富な食材とあわせて、適量召し上がることをおすすめします。

### 宮城県を代表する海産物

宮城県気仙沼市唐桑町は養殖ホヤ発祥の地と言われています。日本三大リアス式海岸でもある三陸海岸は、津波の心配はありますが、比較的一年を通して波が穏やかであるため、垂下養殖であるホヤには適しているのでしょう。また、黒潮(暖流)と親潮(寒流)がぶつかって太古の海洋深層水が湧き上がる三陸沖に面しているため、ホヤの餌となるプランクトンの発生も豊かなこの海域は、最高の環境が整っていると考えられます。

### 地元復興の旗頭

阿部長商店は2011年東日本大震災によって、再起不能と思われるほどの壊滅的な被害を受けま

した。南三陸町にある工場が一つ残っただけで、残り8つの工場はすべて津波に飲まれてしまったのです。会長であり創業者である父、故・泰児さんは「役員以外は全員解雇し、一回スリムになって耐えなさい」と言っているのに対し、阿部社長に解雇の選択肢はありませんでした。再起には必ず人の力が必要だと考えていたためです。そこで、初めて「自分が責任を取るから」と父に盾突き、全従業員800名の雇用を守り抜く選択をされました。

震災後も雇用の創出に向け、奔走されました。この経験をバネに、過去を超えることが一つの節目だと考えられたからです。その甲斐あってか、2017年には経済産業省より宮城県の地域未来牽引企業として選定されました。近年では、製造時に発生するホヤの殻やカツオの頭・骨・内臓などの食品残渣を、自社のミール工場粉末状に加工した後に、肥料や飼料として有効活用しています。実際に阿部長商店グループのホテル・直営レストランでは、JA宮城と連携して、この食品残渣を肥料として使用し、栽培された米が提供されています。従業員は契約農家の田植えや稲刈りに参加されるなど、全社一丸となって廃棄物削減・SDGsの実現に取り組んでいらっしゃいます。

これからも復興の旗頭として、誇りである三陸の自然環境やこの地で海と生きる人々とともに、100年企業を目指していられるとのことでした。

## 阿部長商店の ホヤ(刺身用) ND

### ●原料

養殖マボヤ 宮城県石巻市寄磯浜産

### ●製造工程

- 1 原料受入
- 2 一時保管(4℃以下)
- 3 洗浄(紫外線殺菌による滅菌海水を使用)
- 4 水切り・計量
- 5 袋詰め
- 6 包装
- 7 金属探知機で検査
- 8 急速凍結
- 9 箱詰め
- 10 梱包
- 11 保管(-40℃以下)
- 12 出荷