

「日本一」を誇る苦小牧産ブランドホッキ貝。徹底した資源管理が今日のブランド化につながった。その魅力は、際立つ大きさと濃厚な味わい。

市の貝であるホッキ貝は、冷たい海水を好む大型の二枚貝で、日本では関東以北から北海道周辺に生息する。苦小牧での水揚げ量は全国の約10%を占めており、現在11年連続で日本一に輝き、苦小牧の漁業の基盤となっている。

正式名称は、30年以上ともいわれる長寿の貝であることからウバガイ（姥貝）と言つ。タウリンやカリウム、マグネシウム、鉄といった体調を整えるミネラル成分を多く含むために、血液中のコレストロールを下げる働きがあり、高血圧などの生活習慣病予防に役立つほか、肝機能の保護、脂肪の分解、疲労回復などに効果を発揮する、非常に栄養価の高い食材だ。また美肌効果もあるといわれ、女性にも是非オススメしたい。ホッキ貝の漁は、砂に潜っている貝を船上から高圧水流で掘り起こす「噴流式桁網漁」によって行われる。早くからこの漁法を取り入れたことが、現在の漁獲量に結びついた。また一方で、5〜6月の産卵期を禁漁期間にし、漁獲基準の大きさを自主的に9cm以上と定め、基準に満たない

貝は獲らないなど、乱獲防止を徹底。資源調査に基づき、その日の漁獲量を決めて操業している。

過去には、資源維持が難しくなるほど漁獲量が減ったが、幼貝を遠くは道東をはじめ道内各地から移殖するなど資源維持に努めた。「いつまでも、安心・安全なもの」を安定して供給できるように資源保全の徹底を図っている。

昨年10月に漁業、港湾、観光、まちづくりなど、関係団体が連携を図り、ホッキ貝を全国にアピールし、消費量拡大や生産者と消費者との交流を図ることを目的として「苦小牧漁港ホッキまつり」が開催された。新鮮なホッキ貝をはじめとした魚介類の販売や、ホッキ料理などの海鮮料理を出す出店が立ち並び、会場は一万二千人以上の人出で大賑わい。朝早くから、水揚げされたばかりの丸々と太ったホッキ貝を目当てにお客さんが行列を作っていた。

苦小牧独自の漁獲基準のもとに出荷される苦小牧産ホッキ貝はポリウム満点で歯ごたえがあり、濃厚な旨みとジューシーな味わいが魅力。ホッキ貝は、まさに「とまこまいの食」のブランドだ。

港まちである苦小牧に住む私たちだからこそ、獲れたての新鮮なホッキ貝を食することができる。貝を剥いたときに滴る水が新鮮さを物語り、その贅沢な味わいを堪能することができるのも、わたしたちの特権、苦小牧の大きな魅力といえる。



日の出とともに出港し漁が行われる。取材当日は、氷点下15℃と厳しい寒さだが漁師は「タウリンを豊富に含んでいるホッキを食べるから、ここの漁師はみんな元気なんだよっ!」と、寒さを吹き飛ばすように元気な声で話してくれた。



昨年10月に開催された、苦小牧漁港ホッキまつりの様子。早朝からホッキ貝を目当てに買い物が行列をつくる。新鮮な海産物の販売やホッキ料理を提供する出店が並び、大雨にも関わらず漁港は大変な賑わいを見せていた。

ブランドを守り続けているのは、
受け継がれてきた
「郷土の食を守る」というプライド



ホッキ漁に使われる噴流式桁網漁具。船上からホースで海水を送り、砂の中にある貝を掘り返して獲る。



水揚げされたばかりのホッキ貝。苦小牧漁業協同組合では通常の基準(7.5cm以上)を上回る9cm以上の大きく良質な貝だけを出荷する。

とまこまいブランド
特集 **ホッキ貝**

祝
苦小牧市11年連続
ホッキ貝漁獲量日本一!

～際立つ大きさ 濃厚な味わい～

詳細 農業水産課 ☎32-6453

苦小牧の豊かな漁場が生む「とまこまいの食のブランド」



苦小牧漁業協同組合
ホッキ副部会長 澤口 義浩さん

新鮮な苦小牧産のホッキ貝をぜひ食べて!

「苦小牧産のホッキ貝は、仲買人さんからも『やっぱり美味しい』との上々の評価をもらっています」と大きな身が際立つ苦小牧産ホッキ貝の評判を話す澤口さんは、「貝を剥いたときに水分が滴り、身がブリッとした新鮮なものをぜひ味わってほしい」と地元の獲れたての海の幸を食べて欲しいと願う。「もちろん新鮮だからこそ、フライなどの料理にしても当然美味しくなります。捨てる場所もほとんどなく、この時期はホッキの子が入っていて、煮付けなどにして食べても美味しいですよ」と漁師ならではの食べ方を教えてくれた。

「いただきます」の心を子どもたちに

胆振地方漁業士会の会長も努める高島さん。ホッキ貝をよく知ってもらいたい、食べて欲しいと願う。消費拡大には「食育」も重要と感じており、「美味しさ、魅力はもちろんだがホッキ貝はどんな生き物で、どうやって獲っているかなど子どもに興味をもってもらいたい」と考えている。また「子どもには『いただきますの心』を大切にしたいと思っています。私たち漁師に対して言ってもらいたいのではないのです。ホッキも生き物です。生き物を食べて生活することの意味を考えてくれるようになれば」と願う。貴重な生き物を相手にする職業であればこそこの思い。



苦小牧漁業協同組合
ホッキ部会長 高島 貴仁さん