

無数に広がるホッキの味

ホッキ貝の食べ方はさまざまある。新鮮な食材そのものを楽しむ刺身、ホッキ焼き、家庭でもおなじみのホッキカレー、炊き込みご飯など、パリエーションに富んだ食材でもある。市内の飲食店ではホッキ貝を使った料理を楽しめる店舗が数多くあり、創作料理を探しに行くのも楽しい。地元の方はもちろん市外から訪れる方にも「ホッキの食」を楽しんでもらうため、ぜひ味わってほしい。

まちなか限定・ご当地グルメ

ホッキメニューを気軽に楽しめる「ホッキライスバーガー」が「まちなか限定・ご当地グルメ」として誕生した。元々は北海道大学の学生たちがホッキに立ち寄った際に、「若い人が気軽に楽しめるホッキメニュー」と考案したのがきっかけ。苦小牧駒沢大学の学生と連携し学校祭などで「ホッキライスバーガー」を発表。一昨年は苦小牧市の呼びかけで、「とまこまい港まつり」でも販売し、3日間で千600食を完売した。

市では、「ホッキライスバーガー」でまちなかの賑わいをつくらうと商品化に取り組み、市の中心部でのイベントなどで試食会とアンケート調査を繰り返し、参考レシピを確立。昨年12月からは複数の事業者が商品化した。多くの人の意見で育ち誕生したご当地グルメは、苦小牧産ホッキを気軽に楽しむことができる。

ホッキグルメで

交流人口を増やす

苦小牧産ホッキ貝をメインの食材とした地産地消グルメで交流人口を増やし、苦小牧のまちを活性化させようと、発足した「苦小牧新・ご当地グルメ推進協議会」が「苦小牧ホッキ炙りめし」を考案した。複数の料理人同士が、アイデアを出し合い試行錯誤を繰り返して生まれた新たなご当地グルメは、「いろんな食べ方を味わってほしい」と、食材を生かした「刺身」「直炙り」「貝焼き」を楽しめ人気を呼んでいる。

「苦小牧にぜひ立ち寄ってほしい」との思いから生まれたこのメニューには、食による観光でのまちづくりを願う事業者、料理人、生産者の思いが詰まっている。

特産品を全国にPR

苦小牧の特産品認定

苦小牧にゆかりがある特産品を市が認定して広くPRすることで、地産産業の育成や活性化を目的とした「苦小牧の特産品」がある。認定を受けたものには、もちろんホッキ貝を使った加工食品などが多数あり、ホッキ醤油、コロッケ、ホッキごはんなど、各店舗で趣向を凝らしたご当地商品の数々は市内外で開催される物産まつりなどでも多数出品され、人気が高い。(市ホームページ) <http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/> 商業観光課 (検索)

jp/ 商業観光課 (検索)



1

- ①ホッキライスバーガーのルールは「苦小牧産のホッキ貝を使うこと」「美味しいホッキライスバーガーであること」が条件。店舗ごとに独自の味付けがされており、オリジナルの味を楽しむことができる。
- ②昨年12月にアイスホッケーアジアリーグの会場で臨時販売が行われ、「こんなに美味しいホッキメニューははじめて!」と大好評。「ホッキライスバーガーが大好き」とのまチョップも会場に駆けつけた。

販売場所

お弁当の甚べい	本店 錦町店
㈱まるい弁当	カフェ・駅(JR 苦小牧駅内) 海の駅ぶらっと港市場内
リトル・アンジェラ	海の駅ぶらっと港市場内
とりあえず逢海	海の駅ぶらっと港市場内(3月発売予定)



2

味もいろいろ。オリジナリティあふれる「まちなか限定」グルメ

ホッキライスバーガー

詳細 まちなか再生主幹 ☎32-6062

料理人同士の絆。生産者のサポート。
食による観光のまちづくり

苦小牧ホッキ炙りめし

詳細 商業観光課 ☎32-6448

- ①苦小牧産の高級ブランドホッキ貝を「刺身」「直炙り」「ホッキの貝焼き」の方法で提供。名前は「苦小牧ホッキ炙りめし」で統一するなど共通ルールがある。タレや、ホッキの副菜、汁物は各店舗でのオリジナルを楽しむことができる。5、6月はホッキ漁が禁漁期間のため販売されない。
- ②なんととっても新鮮さが魅力。高級ブランドホッキ貝を3個も使うには漁協の強力なサポートがあった。
- ③苦小牧新・ご当地グルメ推進協議会会長 市町峰行さん(事務局 苦小牧商工会議所内 ☎33-5454)「新たな観光客の呼び水となり交流人口が増えて、苦小牧が元気になってほしいと願います。今後も、いつまでも愛されるグルメとして、メニューを進化させていきたいです」



1



3



2



「浜の母さん」の
あたたかなおもてなし

苦小牧漁業協同組合
女性部のみなさん

苦小牧漁業協同組合女性部では、苦小牧産ホッキ貝をもっと多くの人に美味しく食べてもらうための取り組みを積極的に行っている。その目玉の一つが、「活ホッキカレー」。昨年開催された、「第1回みなとオアシスSea級グルメ全国大会」、今年の1月に開催された「生産者がつくる愛食料理コンテスト」では見事に入賞した。新鮮な苦小牧産ホッキ貝のフライが入ったカレーはホッキの程よい食感のままに味わえる。「これまでのPR活動が認められ苦小牧のホッキ貝は美味しいと思ってもらえたことが良かった」と笑顔。「今後も、イベントなどを通して、できることは何でも挑戦していきたい」と意欲的に話してくれた。

また、町内会や学校などのほか、近年はクルーズ船で訪れる観光客向けに開催される調理教室も好評。2月9日(木)に開催された「にっぽん丸」の乗客を対象にした料理教室では、ホッキ貝の剥き方を実演したり、自慢の活ホッキカレーなどの料理が振る舞われた。名古屋から観光で訪れた犬飼さんはホッキ貝剥きに挑戦。「コツさえ掴めば簡単。ホッキの食べられる部分を詳しく教えてもらい良かったです」と笑顔で話す。ホッキ貝は洋食用ナイフなどで簡単に剥くことができ、「ウロ」以外は全て食べることができる。

貝の大きさに驚き美味しい料理に舌鼓を打つ参加者には苦小牧に来てよかったと感じてもらえるはずだ。



料理教室の様子



「浜の母さんの味」は苦小牧産ホッキ貝のPRとともに最高のおもてなしになっている。

苦小牧沖の豊かな漁場がもたらす、苦小牧産ブランドホッキ貝。栄養満点の「郷土の食」を味わい、苦小牧の豊かな恵みを感じてみましょう。

