

おすすめ！
コープの
商品

産直
コープの里

紋別育ちのほたて貝柱

産直
コープの里

今年も北海道紋別からお届けします！ 歯ごたえが良く、うま味が ぎゅっと詰まったほたて貝柱です

海を自由に泳ぎながら4年かけて育つ「産直 紋別育ちのほたて貝柱」。良質なプランクトンを食べて育つからうま味がたっぷりです。海の目の前の工場で新鮮なまま加工し、お届けしています。



技能実習生の
チャン・ティ・ホアさん

紋別漁業協同組合
草島賢吾さん



水揚げの様子(写真A)。紋別漁業協同組合は海の目の前に自営の冷凍工場を持ち、水揚げ後すぐ運び、鮮度の良い状態で加工できることが強みです(写真B)。冷凍工場での流通の様子(写真C)。流通することで貝から身を取りやすくなり、傷を付けません。取り出したら、人の手で貝殻片、砂粒などを取り除き貝柱の状態にします(写真D)。-33度のトンネルフリーザーを通して急速冷凍します(写真E)。冷凍されたほたてを目で確認しながら、パッキングの工程に進みます(写真F)。

16ページで、
レシピをご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら！

産直
コープの里
紋別育ちの
ほたて貝柱



宅配：6月3回、
7月2回に
取り扱う予定です。

店舗をご利用の方はこちらをどうぞ
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています。
※店舗でも同じ「産直 紋別育ちのほたて貝柱」を取り扱っていますが、加工過程が異なるため認証マークは付きません。

◆この記事は、現地を訪問せずにご作成しています。



うま味をぎゅっと堪能ください！！



MSC 認証とは

世界中の海から乱獲をなくし、全ての漁業が持続可能になる活動をしている国際的な非営利団体 Marine Stewardship Council (海洋管理協議会) による認証。大切な資源である魚介類を枯渇させないよう、漁獲の時期や量、漁獲する魚介類の大きさを決め、水産資源や海洋環境を守りながら持続可能な漁業に取り組んでいるかが流通や加工過程で厳正に管理されているかがチェックされ、厳しい審査を通過したものが認証を受けられます。

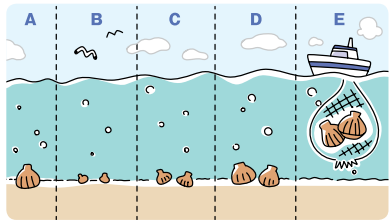
「漁場は複数に分かれています。A～Eだとすると、例えば、去年にA+E漁区のほたてを水揚げしたら、今年6月から11月にB漁区の水揚げをします。農業で畑を耕し種をまくのと同じように、今年の春に、去年水揚げした漁区に、取り残しの貝や、ほたての天敵であるヒトデを駆除しきれいに片付けた後、1年間別の場所まで育てたほたての稚貝を放流します。このときに放流した稚貝が水揚げされるのは4年後です」と草島さん。漁区ごと4年のサイクルで水揚げすることで、海の中で育ちすぎないほたてを獲らず、持続可能な資源管理ができています。

「海という自然を相手にしているの、しげや天候に左右され大変なところもあります。ですが、「おいしくていつも買っています」というお声をいただくことが、何よりの励みです。私たちが生産するほたては、漁業の認証に加え、工場・流通についても2017年にCO2認証を受け、MSC認証商品としてお届けできるようにになりました。これからも環境に優しく、安全で安心できるおいしい商品を作り、少しでも付加価値を高められれば、この先もずっと供給できると考えています。本当においしいほたてです！ ぜひ一度食べてみてください」と草島さん。

※MSC漁業認証を取得していない水産物の混入を防ぐとともに、製品ごとにとってきた経路を遡ることができるとのことです。

4年自由に泳いで育つ

北海道東部に位置し、オホーツク海に面した紋別市。紋別漁業協同組合では、149人の生産者がオホーツク海でほたてを育て、「産直」紋別育ちのほたて貝柱を生産しています。この海で育つほたては、宗谷海峡、シベリアの肥沃な大地の栄養を含んだ流水が運んでくる良質なプランクトンを食べて育ち、うま味成分がたっぷり。極寒のオホーツク海を自由に泳ぎながら4年かけて成長するため、身が引き締まり歯ごたえが良いのが特徴です。草島賢吾さんに話を聞きました。



漁区を5つに分け、4年のサイクルで水揚げすることで、限りある資源である魚介類の枯渇を防ぐ、持続可能な漁業に取り組んでいます。

この先もずっと供給できるように

自営の冷凍工場にもおいしいほたてをお届けできる理由があります。「ほたての加工にはオホーツク海の水を殺菌して使用します。育ってきた環境に近い海水を使用することで、うま味の流出を低減しています。また、脱殻工程で「プランチ(瞬間湯通し製法)」といって、90度のお湯に10秒ほどぐららせてその後一気に冷やしてから、むき身状態にしています。身の表面に被膜ができるので、うま味を逃しません。安心して