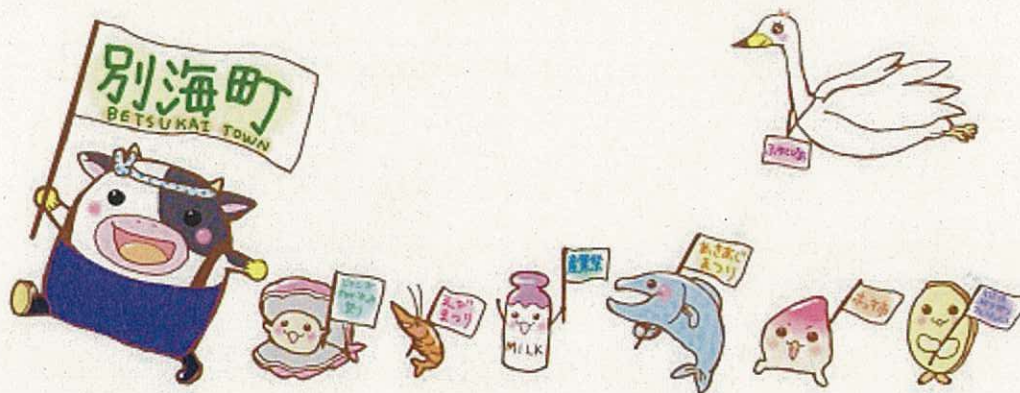


# 別海町の食育を応援する ご当地キャラクター達

別海町の食を応援するみんなもご存知の僕達は、こうした背景から生まれたんだ！  
これからも、みんながもっと地元産の食材に興味を持ってくれ、そして、生産、流通、販売しているみんなのお父さんやお母さん、周りのみんなに感謝する気持ちを持てるようにどんどん紹介していくので、これからもよろしくね！



別海りょウシくん



# べっかい帳/よウシくん



## べっかい帳 ちょう ホッキ

ねん くみ なまえ

### ↓ ホッキ貝の消費の現場

#### 浜の母さんのおすすめレシピ! ホッキのバター焼き

- 1 ホッキを捌いて食べやすい大きさにカットする。
- 2 フライパンにバターを入れ加熱し、ホッキ・酒を入れて焼く。
- 3 ホッキ全体に火が通ったら塩コショウで味付けし、フライパンの淵から醤油を加えて香りが立ってきたら火を止める。
- 4 お皿に盛ってできあがり。

#### 漁師さんおすすめレシピ! ホッキフライ

- 1 ほっきを半分に開き、食べられない所を取り薄力粉→卵→パン粉をつける。
- 2 170~180度くらいの高温の油できつね色にカラッと揚げる。
- 3 お皿に盛ってできあがりソース、レモン、ドレッシング、醤油、何でも相性よします。

**別海** BETSUKAI

**別海町ってこんな町!**  
 総面積は約1320km<sup>2</sup>で東京23区の2倍以上。人口約1万6千人に対しておよそ11万6千頭の牛が暮らし(肉牛を含む)、生乳生産量日本一を誇る酪農王国です。一方で野付沖の天然ホタテや北海シマエビ、西別荘など水産資源も豊富です。

#### 別海町のゆるキャラ!

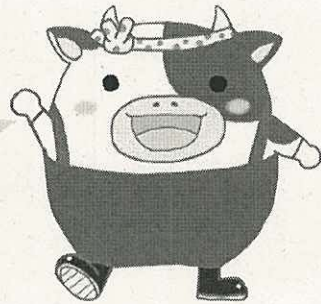
##### 別海りよウシくんと仲間たち

生乳生産量日本一であり、漁業もさかんな別海町。「酪農も漁業も両方PRしたい」と、ウシであるにもかかわらず、両者の反対をおしきって漁師の道をえらんだ「別海りよウシくん」。本業の各商をぬって、別海町の観光PR(とおいしいものめぐり)に奔走しています。どこかで会ったら、やさしくしてね♪



## フードチェーンって聞いたことある？

フードチェーンとは食糧の一次生産から最終消費までの流れ。食品やその材料の生産から加工・流通・販売までの一連の段階および活動のこと。今回は、ホッキ貝のフードチェーンについて詳しく紹介するよ！



## ホッキ貝の生産現場

### ホッキ貝はどこで獲れるの？

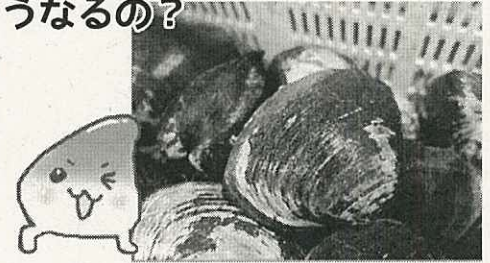
北海道はホッキ漁獲量が日本一。別海町は苫小牧市に次いで、全国第2位の漁獲量です。ホッキ貝は正式和名を「ウバガイ」といい、関東より北の浅い砂地に生息しています。北海道では南部の日本海側を除き、ほぼ全域で水揚げされており、殻が黒く、厚くて重さがあるものが高く取り引きされています。



## ホッキ貝の加工の現場

### 水揚げしたホッキ貝はどうなるの？

別海町で水揚げされたホッキ貝は別海町の水産加工場で加工され缶詰め等の水産加工食品として販売されています。



水揚げされたホッキ貝

## ホッキ貝の流通の現場

### 別海町のホッキ貝はどのように流通しているのかな？

貝殻が大きいことで知られている別海町産ホッキを使用した「別海ジャンボホッキカツ丼」を別海町内の飲食店6店舗で提供しています。

「別海ジャンボホッキカツ丼」は、塩コショウで味付けしたホッキカツに、あさり（別海町産）醤油を使っ

た特製ダレをかけて食べていただく、シンプルな海鮮カツ丼。薬味として、道産鮭節と道産山わさびをご用意しました。

その他、町外の飲食店等にも殻つきそのままや剥き身等にして流通しています。

