

宮城からの発信！！

新しいブランド「ほや」で、震災復興



★
今回は、東北の復興を心から願う、ほやが好きで好きでたまらないメンバーで結成された「ほやほや学会」と、東京でほやが満喫できるお店「かきほや飛梅 浅草店」さんを取材しました。

ほやって何？

ほやは東北を中心に食べられている海産物。ほや貝と言われることもありますが実は貝ではなく、尾索動物に分類され、人間などの脊椎動物に近い生き物です。

水揚げから時間が経つとその独特の風味がきつくなるため苦手意識を持つ方もいますが、三陸沿岸の地元住民や食通・日本酒好きといったコアなファンに愛されてきた食材です。



ほやほや学会とは？



会長 田山 圭子さん



東北の復興を心から願う、ほやが好きで好きでたまらないメンバーが立ち上がりました。

ほやによる東北の復興をミッションに掲げ、ほやファンとともにほやの認知度向上と、消費拡大を目指すネットワークです。ほやの情報、レシピ、イベントなど、ほや好きには見逃せないほやほやの情報をお届けしています。

イベントやネットで参加できる企画を通じてみんなで育てるほやほや学会を目指しています。

ほやで震災復興

震災前、ほやはその生産量の80%を宮城県が占めていましたが、震災により養殖のほやは壊滅してしまいました。ほやは出荷する大きさに育てるまで3年かかります。家も船も漁具も、何もかも流されてしまい、ほやの養殖を諦める漁師さんも多くいました。それでも、様々な人とのふれあい、支えなどを通じてなんとか養殖を再開ができ2014年には立派なほやが復活しました。



しかし、その生産量の70%の消費先であった韓国は東北・関東の海産物の輸入を全面禁止。現在まで継続しています。ようやく育てたほやの行き先を何とかしなくては浜が立ち行きません。「浜の復興なくして復興はない」多くの人が何とかしなくてはと声をあげていました。

ほやが水揚げされる
石巻市の谷川浜です。
とても美しい風景のなかで、
水揚げされています。
出荷の際は、臭みを出さない
ために、体内に残っている
フンを取り出してから発
送する等の工夫をして美味
しく食べらるようになっ
ています！！

株式会社あつみ屋 代表取締役
社長 渥美 貴幸 さん
(ほやほや学会 理事)



かきほや飛梅 浅草店 さんのご紹介

かきほや飛梅 浅草店さんでは、宮城の名産品である「ほや」をブランド化することで、震災復興を願っています。

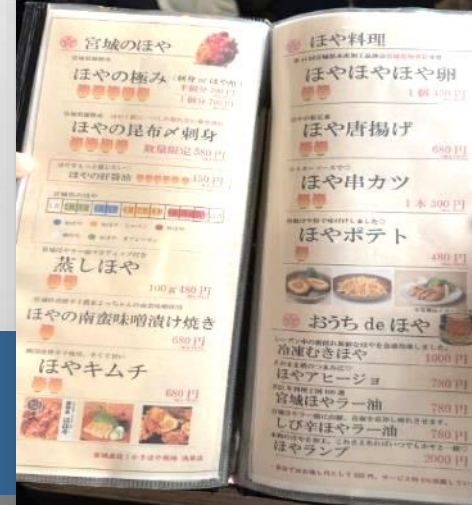
そのために、東京のお客さまにもお届けしたいという思いから、新鮮な「ほや」を宮城県から直送しています。

ほやのメニューは、お刺身を始めた15品です。

そのほかに、宮城県産の力キ、仙台牛、仙台せりなべ等がございます。

是非、足を運んで、お楽しみください！！

代表取締役社長
松野 水緒 さん



ほやの実食！！

かきほや飛梅さんで、全15品のほや料理をいただきました。
どれも他にはない大変美味しいものでしたが、その中でも特に印象的だった4品を紹介します！

ほやの極み 刺身

うま味、甘味、塩味など
様々な味が楽しめる一方、
ほやの独特の癖は全くなく、
新鮮そのもの！



ほやせり鍋

ほやを“しゃぶしゃぶ”して
いただきました。
出汁の風味が、ほやのうま味を
引き立てます！



ほやほやほや卵

ほやで煮卵を包んだもの。
煮卵の甘味とほやの風味が
相性抜群でした！



ほや唐揚げ

ほやは加熱すると、食感も味も
刺身とは全然違ったものに！
唐揚げの味付けも相性抜群で、
ほやが苦手な方にも
是非試していただきたい一品です！





① ほやの極み 刺身



② ほやせり鍋



③ ほやキムチ



④ ほや燻製



⑤ ほやの肝醬油 ⑥ ほやの昆布め
⑦ ほやの極み 酢



⑧ ほや唐揚げ



⑨ ほやほやほや卵



⑩ ほやの南蛮味噌漬け焼き



⑪ 蒸しほや



⑫ ほやポテト



⑬ ほや串カツ



⑭ ほやのたまり醤油漬け
⑮ ほやチーズフライ

まとめ

現地では、取材の随所から、ほや愛を感じました。
今後の活動として、ほやの新商品とそのPR展開等をお聞かせいただき、人々との絆を大切にしたい復興への強い気持ちを実感しました。
漁場では、より大きなほやの生育状態を私たちに見せようと遠方まで船を操縦していただき、感謝の念に堪えません。谷川浜からの眺望も美しく、日頃の疲れが吹き飛びました。

かきほや飛梅 浅草店さんでは、バリエーション豊かなほや料理をご紹介いただきました。
唐揚げや酢の物など、初心者でも美味しく楽しめるメニューも多くありました。
このように、多くの人々がほやに関心を持って食べて、ほや目当てに宮城県へ足を運ぶことが復興につながるのだと思いました。

ご協力ありがとうございました！

現地取材：ほやほや学会

<https://hoya-hoya.com/about>

食レポ：かきほや 飛梅 浅草店

<https://asakusa-tobiume.owst.jp/menu>