第4章 中国向け日本産ホタテガイの輸出構造の変化

高橋 祐一郎

1. はじめに

近年、日本産ホタテガイの輸出は大きく伸長しており、農林水産物輸出のトップシェアを占めている。この輸出を牽引しているのは中国であり、2016年以降はホタテガイの全世界への輸出金額の4割強を占めるようになってきている。

この中国における近年の日本産ホタテガイの輸出増加の背景として、河原ら(2019)及び高橋ら(2021)は、中国産ホタテガイ⁽¹⁾の生産量が2012年ごろから低下したことを示している。また、中国における日本産ホタテガイの需要は、米国向けに加工していた中国産ホタテガイの原料の減産分を補っているもので、中国の内需に寄与していないことを示すとともに、今後、中国の生産量の回復や米国の市場動向の変化によっては、日本における高水準のホタテガイ輸出が将来的に安定して行われる保証はないと指摘している。

しかし、第2節で詳述するとおり、2018年以降の日本から中国へのホタテガイの輸出量は、中国産ホタテガイの生産が最盛期であった51千トンを上回るようになった。このことは、中国における日本産ホタテガイの需要が大きく増加していることを示唆している。

本稿は、河原ら(2019)及び高橋ら(2021)の先行研究を踏まえ、統計情報及び国内の関係者に対する聞き取り調査の結果を基に情報を整理し、中国向け日本産ホタテガイの輸出構造の変化について考察したものである。

2. 日本産ホタテガイの輸出の現状

(1) 輸出金額及び輸出量の推移

2022年における日本産ホタテガイ(活、生鮮、冷蔵、冷凍)⁽²⁾の世界全体への輸出金額は911億円で、水産物輸出額(3,873億円)の23.5%、農林水産物全体(13,372億円)の6.8%を占めている(第1図)。

近年の輸出量及び輸出金額は増加傾向にある。2009年の世界全体への輸出量は12千トン、149億円であったが、2019年には輸出量は84千トン、輸出金額は446億円と大幅に増加した。2020年は、新型コロナウイルス禍の影響により、物流の縮小や輸出単価が落ち込んだものとみられ、輸出量は78千トン、輸出金額は314億円に減少したが、2021年には輸出量は115千トン、輸出金額は639億円に回復し、2022年には輸出量は128千トン、輸出金額は911億円と史上最高額に達した。このうち中国へは、2012年の輸出量は12千トン、輸出金額は49億円であったが、2022年には輸出量は103千トン、輸出金額は467億円に大きく増加した(第2図、第3図)。

第1図 農林水産物の輸出金額に占めるホタテガイの割合（2022年）

資料：農林水産省「農林水産物輸出入概況」（2022）を基に筆者作成。

第2図 ホタテガイ（活，生鮮，冷蔵，冷凍）の輸出金額の推移

資料：「財務省貿易統計」（2009～2022）を基に筆者作成。

第3図 ホタテガイ（活，生鮮，冷蔵，冷凍）の輸出量の推移

資料：「財務省貿易統計」（2009～2022）を基に筆者作成。

注. 各国の数値は，統治地域も含まれる。また，EU 合計の数値は，2013 年の第 6 次 EU 拡大時において EU 加盟国であった国を含む。

（2）商品形態別の輸出動向

日本産ホタテガイの輸出品の商品形態は，次のとおりである。見出し番号が大きいほど，加工の度合いが高い。

- ① 活
水揚げした殻付きの原料（貝柱の生食が可能）
- ② 両貝冷凍
原料を洗浄後，殻付きのまま急速冷凍したもの
- ③ 片貝冷凍
原料から片側の貝殻のみを外し，冷凍したもの
- ④ 冷蔵貝柱
原料の殻を剥き，貝柱のみにしたもの
（歩留まり：活の 10～15%，季節変動あり）
- ⑤ 玉冷（冷凍貝柱）
冷蔵貝柱を凍結したもの（歩留まりは冷蔵貝柱とほぼ同じ）
- ⑥ くん製
くん製することで保存性を高めたもの
（日本からの輸出は極めて僅少）
- ⑦ その他
ミール又はペレットに加工したもの
（日本からの輸出は僅少）
- ⑧ 調整食料品
素干し（貝柱），ボイル（ウロ（中腸線）を除去して蒸したもの） 等

財務省貿易統計では、輸出品の商品形態によって HS コード番号が割り振られている。2022 年における日本産ホタテガイの財務省貿易統計 HS コード番号と上述の商品形態との関係は第 1 表のとおりである。また、2012 年から 2021 年における財務省貿易統計 HS コード番号は第 2 表のとおりである。

日本産ホタテガイの冷凍品は、2020 年まで可食部の重量が大きく異なる両貝冷凍と玉冷が財務省貿易統計 HS コードにおいて分離されていなかったため、相手国におけるそれぞれの輸出割合を算出することができなかった。また、2012 年から 2021 年までは、日本産ホタテガイは、イタヤガイ科ミズホペクテン属に属することから、他国で生産の大宗を占めるペクテン属、クラミュス属、プラコペクテン属とは「号」のレベルで異なる HS コードが付与されていたため、国際的な輸出入の動向を整理しようとする上で難渋するなど、日本産ホタテガイの輸出動向を把握しようとするのが極めて困難であった⁽³⁾。2022 年からは、冷凍品についてはこれらの問題点が解消され、日本産ホタテガイの輸出動向を一層明らかにすることが可能になった。

第 1 表 日本産ホタテガイの財務省貿易統計 HS コード（輸出）（2022 年）

部	第 1 部 動物（生きているものに限る。）及び動物性生産品					
類	第 3 類 魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物					
項	軟体動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。）、くん製した軟体動物（殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）並びに軟体動物の粉、ミール及びペレット（食用に適するものに限る。） 0307					
類	第 3 類 魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物					
号	スキャロップ及びその他のいたやがい科の軟体動物					
細分類	生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの	冷凍したもの		くん製したもの		その他のもの
		完全に殻を除いたもの	その他のもの	貝柱	その他のもの	
商品形態	①④	⑤	②③	⑥	⑥	⑦
統計品目番号 2022 年	030721000	030722100	030722900	030729110	030729190	030729900

資料：財務省貿易統計ウェブサイトに掲載されている「輸出統計品目表」を基に筆者作成。

注：本表のほか、ホタテガイの干し貝柱等の調整食料品（第 16 類）にも貿易統計 HS コードが割り振られているが、本稿では割愛した。

第2表 日本産ホタテガイの財務省貿易統計 HS コード (輸出) (1998年～2021年)

部	第1部 動物(生きているものに限る。)及び動物性生産品							
類	第2類 魚並びに甲殻類, 軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物							
項	軟体動物(生きているもの, 生鮮のもの及び冷蔵し, 冷凍し, 乾燥し, 塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし, 殻を除いてあるかないかを問わない。), くん製した軟体動物(殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)並びに軟体動物の粉, ミール及びペレット(食用に適するものに限る。) 0307							
号	スキヤロップ(ペクテン属, クラミユス属又はプロコペクテン属のもの。いたや貝を含む。)				その他のもの(軟体動物の粉, ミール及びペレット(食用に適するものに限る。))を含む。)			
	生きているもの, 生鮮のもの及び冷蔵したものの 030721	冷凍したものの 030722	その他のもの 030729		生きているもの, 生鮮のもの及び冷蔵したものの 030791	冷凍したものの 030792	その他のもの 030799	
細分類	生きているもの, 生鮮のもの及び冷蔵したものの	冷凍したものの	くん製したものの	その他のもの	スキヤロップ(いたやがい科のもの。ペクテン属, クラミユス属又はプロコペクテン属のもの及びいたや貝を除く。) (日本産ホタテガイ)			くん製したものの
					完全に殻を除いたもの	その他	貝柱	
商品形態	①④	②③⑤	⑥	⑦	①④	⑤	②③	⑤
2021年	030721000	030722000	030729100	030729900	030791300	030792011	030792019	030799210
2017～2020年	030721000	030722000	030729100	030729900	030791300	030792010		
2012～2016年		030729900				030799120		
1998～2011年		030729000			030721000	030729000		

資料：財務省貿易統計ウェブサイトに掲載されている「輸出統計品目表」を基に筆者作成。

注：本表のほか、ホタテガイの干し貝柱等の調整食料品(第16類)にも貿易統計 HS コードが割り振られているが、本稿では割愛した。

そこで、冷凍品の財務省貿易統計 HS コードが改正された2021年及び2022年について、それぞれの商品形態別の輸出量、輸出金額、輸出単価を第3表のとおり整理した。

この結果、冷凍品のうち「その他のもの」(ほとんどが両貝冷凍とみられる⁽⁴⁾)のほぼ全量(2021年99.4%, 2022年96.4%)が、中国に輸出されていたことが明らかになった。

第3表 日本産ホタテガイ（生鮮（活・冷蔵）、冷凍）の輸出動向

輸出量（トン）

		中国	韓国	香港	台湾	アメリカ	ベトナム	EU合計 (注1)	その他の 国・地域	世界合計
生鮮（注2）	2021年	6,725	10,408	1,932	62	1	-	-	2	19,130
	2022年	2,393	12,056	1,836	56	2	1	-	12	16,356
冷凍（玉冷） （注3）	2021年	4,948	195	1,051	2,716	1,711	44	1,272	930	12,869
	2022年	4,418	640	967	2,861	1,946	94	1,995	1,523	14,444
冷凍（殻付き） （注4）	2021年	82,058	20	16	47	22.6 (注5)	286	-	54	82,503
	2022年	95,984	23	41	67	0.1 (注5)	639	-	195	96,949

輸出金額（百万円）

		中国	韓国	香港	台湾	アメリカ	ベトナム	EU合計 (注1)	その他の 国・地域	世界合計
生鮮（注2）	2021年	2,340	4,246	1,074	227	6	-	-	2	7,895
	2022年	1,252	6,621	1,294	293	17	5	-	30	9,512
冷凍（玉冷） （注3）	2021年	8,541	354	2,860	7,834	5,467	109	3,762	1,865	30,793
	2022年	7,955	894	3,381	10,595	7,796	305	7,382	4,806	43,115
冷凍（殻付き） （注4）	2021年	22,548	8	18	48	55.4 (注5)	87	-	66	22,831
	2022年	37,482	9	39	43	0.4 (注5)	270	-	141	37,985

輸出平均単価（円/kg）

		中国	韓国	香港	台湾	アメリカ	ベトナム	EU合計 (注1)	その他の 国・地域
生鮮（注2）	2021年	348	408	556	3,664	4,781	-	-	1,297
	2022年	523	549	705	5,207	7,902	4,567	-	2,494
冷凍（玉冷） （注3）	2021年	1,726	1,816	2,720	2,884	3,194	2,490	2,957	2,006
	2022年	1,801	1,397	3,497	3,704	4,007	3,225	3,700	3,155
冷凍（殻付き） （注4）	2021年	275	389	1,159	1,036	2,448 (注5)	305	-	1,219
	2022年	391	389	956	639	5,343 (注5)	423	-	724

資料：「財務省貿易統計」（2021～2022）を基に筆者作成。－はその年の輸出実績なし。

注（1）2022年は英国を含む（20トン、80百万円と僅少）。なお、2021年の英国向け輸出実績はない。

注（2）生鮮については、殻の有無が財務省貿易統計の統計品目番号で分離されていない。

注（3）「財務省貿易統計」における表記は「完全に殻を除いたもの」である。

注（4）「財務省貿易統計」における表記は「その他のもの」。なお、殻付きの製品には、両貝冷凍のほか片貝冷凍があるが、片貝冷凍の輸出量は両貝冷凍に比べて僅少と思われる。

注（5）2022年現在、米国は日本からの殻付きの二枚貝の輸入を生鮮・冷凍ともに許可していないため、税関における申告の誤りと思われる。

3. 中国向け日本産ホタテガイの輸出動向

(1) 近年における輸出構造の変化

第1節で述べたとおり、河原ら(2019)及び高橋ら(2021)は、2009年から2018年までの中国における日本産ホタテガイの輸入量と中国から米国へのホタテガイの輸出量の関係から、中国における日本産ホタテガイの需要は米国向け再加工品の原料であることを示している。しかし、その後も中国産ホタテガイの生産は回復していないが、日本産ホタテガイの輸入量は増加し、2018年の輸出量は67千トンに達し、2011年に51千トンでピークであった中国の主要生産地である獐子島(遼寧省大連沖に位置する島)の生産量を大きく上回るようになり、2022年には103千トンにまで伸長している(第3図、第4図)。

第4図 獐子島のホタテガイ生産量と日本産ホタテガイの中国への輸出量(生鮮・冷凍)の関係

出典：高橋ら(2021)。

注：獐子島のホタテガイの生産量は、2009年から2018年までは海洋管理協議会(Marine Stewardship Council: MSC)のウェブサイト⁽⁵⁾から引用(2013年の数量は非掲載)。2019年は中国紙報道をもとに2018年の数値に0.2を乗じて推計。2020年以降の数量は不明だが、生産量が回復したという情報は本稿執筆時点では見当たらない。また、日本産ホタテガイの中国への輸出量は「財務省貿易統計」(2009～2019)による。

また、米国産ホタテガイ⁽⁶⁾の2009年から2021年の生産量は、第5図のとおり120千トンから231千トンの間で推移している。中国における日本産ホタテガイの需要の多くが米国向けの加工品であるならば、中国向け日本産ホタテガイの輸出量は米国産ホタテガイの生産量にも大きく影響を受けるはずである。例えば、米国産ホタテガイの生産の増加は中国における日本産ホタテガイの輸入量の減少⁽⁷⁾を引き起こすと考えられるが、そうした関係は見出されない。

第5図 米国におけるホタテガイの生産量の推移

資料：FAO「Global Production Statistics」（1985～2020）を基に筆者作成。

そこで、河原ら（2019）及び高橋ら（2021）が用いた、2009年から2018年までの中国における日本産ホタテガイの輸入量と中国から米国へのホタテガイの輸出量の関係について、新たに2019年から2022年までの統計資料を加えて再考察を試みた。その結果は第6図のとおりで、2018年までの様相とは異なり、2019年から、中国が輸入する日本産ホタテガイの輸入量（貝柱の歩留まりを10%として計算）が、中国が米国向けに輸出するホタテガイの量を上回るようになってきていることが明らかになった⁽⁸⁾。この差分は、中国の内需の増加になっていると考えられる⁽⁹⁾。このことから、日本産ホタテガイの中国向けの輸出構造は、2012年ころから2018年ころまで生じていた中国産ホタテガイの減産分の原料の補填を目的とするものから、2019年以降は国内需要の高まりへの対応に変化していることがうかがえる。

第6図 中国のホタテガイ輸出入量及び輸出入単価の推移（日米を相手方）

出典：河原ら（2019）を筆者が改変。

（資料：中華人民共和国海関総署「中国海関統計」（2009～2022））。

注。貝柱換算は、貝柱の歩留まりを原貝の10%として計算。

(2) 非可食部の需要

中国向け輸出の特徴として、第2表及び第3表から、両貝冷凍の割合が高いことが明らかになった。実質、両貝冷凍は中国向けの輸出形態となっている。この理由として、国内加工業者からの聞き取りによれば、中国では、日本産ホタテガイの米国向け再加工にあたり、米国の消費者が好む大きなサイズの貝柱を生産するため、解凍時にリン酸塩水を用いることによって貝柱の組織に水分を保持させて重量及び体積を大きくする、いわゆる膨潤加工⁽¹⁰⁾を施しているが、日本国内で買い付けを行う中国人バイヤーから、玉冷の解凍時よりも両貝冷凍の解凍時に膨潤加工を施す方が効率よく膨潤するため、中国向け輸出品として、両貝冷凍の製品が求められるということである。

しかし、日本産ホタテガイは膨潤加工を施さなくとも貝柱が大きくなる品種である。また、日本で殻向き加工された玉冷は、第2表及び第3表から輸出単価が両貝冷凍よりも高額であるが、殻剥き等の加工による人件費が日本に比べて安価であったとしても、品質やサイズ揃え、輸送コスト等を勘案すると、可食部の貝柱を得るのであれば、重量比で両貝冷凍の約10～12%程度である玉冷を直接輸入した方が安価になると思われる。また、可食部の需要が増加しているのであれば、玉冷及び生鮮品の輸出量も比例して増加すると考えられるところであるが、いずれも2022年の輸出量及び輸出額は、2021年を下回っている。

それでは、両貝冷凍の中国向け輸出が拡大している理由は何か。この理由の手掛かりとして、両貝冷凍に含まれる非可食部である殻に着目し、財務省貿易統計の輸出統計品目表の「第5類 動物性生産品（他の類に該当するものを除く。）」から「水産物の殻（さんごを除く）」⁽¹¹⁾の輸出動向を整理した。

第7図は、日本からの「水産物の殻（さんごを除く）」の輸出量の推移である。中国は、日本産ホタテガイの輸入を拡大させた2012年から、「水産物の殻」の輸入も増加させており、その量は2018年には30千トンに達し、中国において大きな需要があることが分かった。なお、2021年における輸出量の大幅な減少及び2022年において輸出量がほぼ0トンとなった理由については後述する。

この「水産物の殻（その他のもの）」の内訳について推測するため、中国向けに輸出されている「水産物の殻（さんごを除く）」の輸出量を函館税関（所管：北海道，青森県，岩手県，秋田県）とその他の税関の合計で整理した（第8図）。その結果、函館税関における輸出量が2012年から突出して多く、この地域の水産物でこれだけの量の殻が発生する品目は、ホタテガイ以外には考えられない。したがって、2012年から中国向け輸出を増加させている「水産物の殻（さんごを除く）」の正体は、ホタテガイの殻であることが明らかになった。

第7図 日本から中国への「水産物の殻（さんごを除く）」の輸出量の推移

資料：「財務省貿易統計」（2009～2022）を基に筆者作成。

注. 財務省貿易統計 HS コード 050800100, 050800900 の合計。

第8図 日本から中国への「水産物の殻（さんごを除く）」の税関別輸出量の推移

資料：「財務省貿易統計」（2009～2022）を基に筆者作成。

注. 財務省貿易統計 HS コード 050800100, 050800900 の合計。

これに加えて、前節で述べたとおり、中国はホタテガイの殻の輸出を増加させた 2012 年ころから両貝冷凍の形で殻の輸入を増加させており、可食部である貝柱を取り出した後の殻の数量も合わせると、中国は日本から年間数万トンレベルのホタテガイの殻を輸入していたことが明らかになった。ところが、日本産ホタテガイの殻の輸出量は、2020 年から減少し、2022 年にはほとんど 0 になってしまった。この理由は、中国が 2021 年 1 月から固形廃棄物の輸入を全面禁止し、割れや汚れのあるホタテガイの殻もその対象になったため⁽¹²⁾、日本の貿易業者が製品形態を整えるために輸出を見合わせたことによる。しか

し、中国における日本産ホタテガイの殻の需要は続いているようで、2022年における両貝冷凍の輸出量が2021年より116.3%増加した背景には、中国の政策変更により直接の輸出を妨げられたホタテガイの殻の需要を充足させた可能性がある。

殻の主成分である炭酸カルシウム (CaCO_3) は、食品、肥料、医薬品、水質改善剤、建築資材等の原料として幅広く使用されている。また、土壌改良の目的で暗渠を埋設する際に疎水剤として扱われている (横濱・伊藤, 2018)。加えて、装飾品や食器として用いられていることも知られている。中国に輸出された日本産ホタテガイの殻は、これらのいずれかの用途に供されていると思われる。

4. おわりに

本稿では、中国における日本産ホタテガイの輸出構造の変化について、主に統計資料に基づいた考察を行った。

まず、可食部である貝柱は、従来の米国向け輸出品の原料の用途だけでなく、中国内の消費に回る量が増加している可能性が見出された。河原ら (2019) は、中国のウェブサイトで、日本産と見られるホタテガイの貝柱に他の食材や調味料を合わせ、片方の貝殻の内側に盛り付ける料理の画像や調理方法が見られることから、日本産ホタテガイに新たな食用需要が起きていることを示している⁽¹³⁾。今後も日本産ホタテガイの安定的な需要を獲得するためには、日本からも中国の食生活に沿った料理方法を提供していくといった取組が有効であろう。

また、中国においては可食部でない殻の需要が存在することは明らかになった。今後、これに関する情報を収集し、中国における主な用途を解明していく必要がある。

当然のことながら、中国への輸出にのみ注力するのではなく、米国、EU域のほか、現在は輸出が僅少な各国・地域への輸出拡大のための取組を併せて進めていくとともに、国内の生産動向や国内の加工現場の実情を踏まえ、国内の消費者の嗜好に沿った安定した販売体制を構築し、ホタテガイに関連する産業の持続的な発展を図っていく必要がある⁽¹⁴⁾。

注

- (1) 本稿で示す中国産ホタテガイとは、収穫時の殻長が10~15cmになる冷水性のイタヤガイ科の貝で、日本産ホタテガイ (*Mizuhopecten yessoensis*) と同種のものである。中国において生産量が増加しているイタヤガイ科の貝は、温水性で収穫時の殻長が5~8cmのアズマニシキガイ (*Chlamys farreri nipponensis*) 及びアメリカイタヤガイ (*Argopecten irradians*) である。中国におけるイタヤガイ科の食用種の種類や生産地については、河原ら (2019) を参照されたい。
- (2) このほか、「干し貝柱等」(調整食料品)の輸出がある(「農林水産物輸出入概況」によれば2022年の輸出額は177億円)。ただし、この中にはホタテガイを原料としない製品も含まれており、原料の内訳が不明であるため、本稿では「干し貝柱等」(調整食料品)の輸出動向について触れていない。
- (3) 日本産の他の種類のイタヤガイ科の貝も第3表及び第4表のとおり輸出されているが(主に西日本で生産)、

収穫時の殻長が5～8cmと小さく、生産量も日本産ホタテガイと比べて極めて僅少である。なお、貿易統計HSコードの改変は、原則としてスクラップビルドによって行われており（財務省関税課への聞き取り）、2021年の玉冷とその他（ほとんどが両貝冷凍と思われる）によって増加した分、2022年において両者を「スキヤロップ及びその他のいたやがい科の軟体動物」に統合したものと思われる。

(4) 河原ら（2019）及び生産地からの聞き取り調査による。

(5) 海洋管理協議会ウェブサイト

<https://fisheries.msc.org/en/fisheries/zhangzidao-scallop/@assessments>（2023年3月31日参照）

(6) 米国産ホタテガイは、日本産ホタテガイとは異なる種のイタヤガイ科の貝であるが、大半は日本産ホタテガイと同等に収穫時の殻長が10cm以上に成長する種と思われる。

(7) なお、2017年における日本産ホタテガイの中国への輸出量の減少の理由は、気象条件の悪化に伴う生産量の減少が原因である（河原ら、2019）。

(8) ただし、歩留まりを11%以上として計算すると、2021年は米国への輸出量が日本からの輸出量を上回る。

(9) その他の国への輸出量は、米国と比較して低く、輸出量の増加はみられない。

(10) ホタテガイの膨潤加工については、高橋ら（2021）も参照されたい。

(11) 財務省貿易統計における正確な品名は「さんごその他これに類する物品（加工していないもの及び単に整えたものに限る。）並びに軟体動物、甲殻類又は棘皮動物の殻及びいかの甲（加工していないもの及び単に整えたものに限るものとし、特定の形状に切ったものを除く。）並びにこれらの粉及びくず」の下部カテゴリーにある「その他のもの」である。2023年1月現在のHSコードは「050800900」である。

(12) 中国は、2021年1月1日から「輸入禁止貨物目録」を拡大し、「すべての固形廃棄物」を輸入禁止としており、その措置の一環と思われる。中国税関ウェブサイトには、ホタテガイの殻の返品について複数の摘発例が掲載されている。「大连海关监管退运 223.5 吨禁止进口固体废物（图）」（2022年4月2日）はその一例である。

<http://www.customs.gov.cn/customs/xwfb34/302425/4272218/index.html>（2023年3月1日参照）

(13) 日本産ホタテガイを材料とした料理を紹介するウェブサイトは、多くの中国語文化圏の市民に閲覧されるとみられる。例えば、2011年に設置され、2018年には会員数2億人を突破した「下厨房」において、ホタテガイの中国名「扇貝」で検索すると、様々な料理がヒットする。

<https://www.xiachufang.com/search/?keyword=%E6%89%87%E8%B2%9D&cat=1001>（2023年3月1日参照）

(14) 近年の日本産ホタテガイの国内生産、流通、消費の動向については、河原ら（2019）を参照されたい。

〔引用文献〕

河原昌一郎・高橋祐一郎・末永芳美（2019）「ホタテガイの中国向け輸出拡大と国内産地への影響等に関する考察」『農林水産政策研究』31：31-50. <https://doi.org/10.34444/00000004>.

高橋 祐一郎・河原 昌一郎・末永 芳美（2021）「近年におけるホタテガイの輸出動向—中国向け輸出拡大と国内産地への影響—」『需要拡大プロジェクト【輸出】研究資料第2号 主要農水産物の輸出の現状と輸出に向けた取組』農林水産政策研究所：37-63.

https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/project/attach/pdf/210326_R02juyo2_03.pdf

横濱充宏・伊藤久司（2014）「ホタテ貝殻の暗渠疎水材への利用」『農業農村工学会誌』82巻7号：547-550. https://doi.org/10.11408/jjsidre.82.7_547