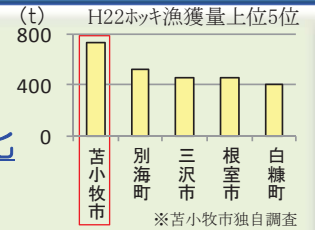


でかい！うまい！ホッキ！ こうして守られています

- ◆苫小牧産ホッキ貝の漁獲量がH12年から11年連続で水揚げ日本一となりました（H22 漁獲量741t）。これは、全国生産量の約1割を占めています。
- ◆苫小牧産のホッキ貝は、甘みを含んだシコシコとした歯ごたえと、ジューシーな味わいが魅力。また**動脈硬化の改善**、**成人病の予防**に効果のあるタウリン、グルシン、アラニンが多く含まれ、栄養面でも優れています。
- ◆苫小牧市では、**ホッキ貝を「市の貝」**に制定(H14.7)。全国でも珍しい取組で、市民を挙げてホッキ貝をPRしています。



☆ブランド化、資源保護の取組 ~苫小牧漁業協同組合~

苫小牧産ホッキは大きさ9cm以上！

・苫小牧漁業協同組合では、水揚げする貝の大きさを**殻長9cm以上**と限定するなど、資源保護とブランド化を図っています。
(北海道海面漁業調整規則では7.5cmから採捕可能) 12cm以上あるホッキ貝



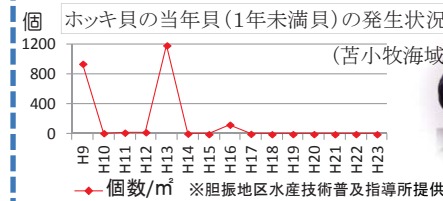
・ここでの漁は、砂に潜っている貝を、船上から高圧水流で掘り返す「**噴射式ケタ網**」方式で、**貝を傷つけず漁獲でき、小さな貝は海に戻しています**。この漁法をいち早く取り入れたことも現在の生産量に繋がっていると言えます。



ホッキ魚の様子

少子高齢化が進むホッキ貝。世代交代で資源保護を。

- ・道などの調査で、殻長1cm未満の稚貝が極端に少なくなっていることが分かりました。
- ・一方で、9cm以上の**成熟している貝が全体の9割**を占めていることも判明。ホッキ貝も「少子高齢化」が進んでいると言えます。



H17からは0~4個/m²程度の発生状況が続いている



十分に成長して大きく白くなったホッキ

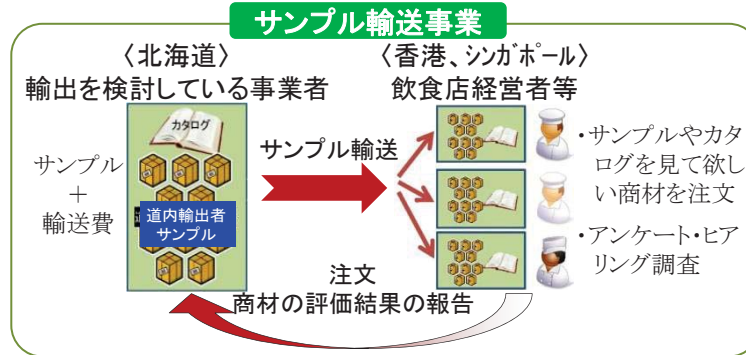
~苫小牧漁業協同組合 安田専務にお話を伺いました~

- ・ホッキ貝は9cmに成長するのに約8年かかります。
- ・15年を過ぎると殻が白みを帯びますが、苫小牧漁組では資源保護のため、見栄えの良い黒い貝ではなく、白い貝の水揚げを優先。しかし、**味と栄養に違いはありません**。



◇道産品の輸出促進に向けた取組

- ・国際物流を通じた道産品促進研究会(北海道開発局・札幌大学)では、輸出を検討している事業者の参加を募って、香港やシンガポールの飲食店等に商材(サンプル)を送付し、海外における評価や輸出の可能性を検討する調査を進めています(サンプル輸送事業)。
- ・苫小牧産ホッキもサンプル輸送事業に参加。現地の寿司店などから、**品質の良さなど高評価**を頂きました。



◇ホッキ魚を支える苫小牧港

- ・苫小牧港西港区汐見地区には、漁船が利用する小型船だまりが整備され、ホッキなどの水揚げが行われています。



でかい！うまい！ホッキ！ 食べなくっちゃ

うまいホッキをさらにおいしく！

- ★ ホッキ炙りめし、ホッキライスバーガー、ホッキカレーなど、苫小牧産ホッキを使った様々な料理が市内の飲食店で提供されています。
- ★ 東京の道産品アンテナショップの試験販売で、ホッキ入りのレトルトカレー「[北海道北寄カレー](#)」が約100品の中で、H24.7月の売上げ第1位を獲得しました。

ホッキカレー

ホッキライスバーガー



定番の刺身

- ★ 全国の港まちが出店する第2回目の「みなとオアシスSea級グルメ全国大会」が、福島県いわき市小名浜で開催され、苫小牧市から[ホッキカレー](#)と、[ホッキピタ](#)をエントリーしました。

また、次の開催地(H25.7)には、苫小牧市が選ばれています。



第2回Sea級グルメ全国大会のチラシ



ホッキピタ

ホッキのお祭り

- ★ 水揚げ量日本一を誇るホッキ貝を広くアピールする「[苫小牧漁港ホッキまつり](#)」が、平成23年から開催されています。

苫小牧漁港ホッキまつりの風景



- ★ 今年(H24.10.21)は、市内外から約1万8千人の来場がありました。

お祭りでは、ホッキ音頭などのイベントや、ホッキ貝の販売のほか、様々なホッキ料理が勢揃いし、[ホッキざんまい](#)の1日を楽しむことができました。

ホッキ音頭



ホッキめし



焼きホッキ

「とまチョップ」にもホッキが！

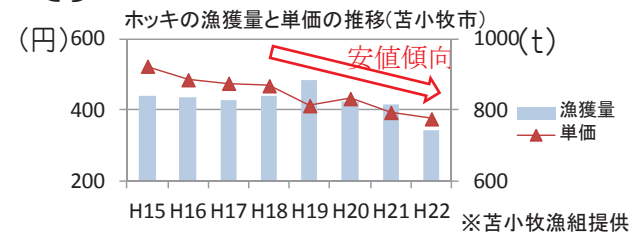
- ★ 苫小牧市の公式キャラクター「とまチョップ」は、市の「子ども会議」で考案されたもので、「苫小牧」「白鳥」「ハナショウブ」「ホッキ貝」「ハスカップ」という苫小牧名物をいいとこ取りしました。



☆「ゆるキャラグランプリ 2012」で、道内トップの投票数を獲得した「とまチョップ」。
ホッキ貝同様、日本一となる日も近いはず。

ホッキを堪能するチャンスは今？

- ★ ホッキの単価は近年、安値傾向です。消費者にとってはお得な状況と言えます。ホッキを堪能するには[今がチャンス\(?\)](#)です。



ホッキ なるほど

☆ホッキ(北寄)貝は、正式名称「ウバガイ」と言います。漢字の「北寄貝」は、北海道などで採れる「北に寄った貝」であることから「北寄」の漢字を当てたという説があります。なるほど！