

●○○ 第219回あすか倶楽部 定例会 ●○○

テーマ：東北振興のキーとなる地域産品「ほや」の現状と可能性

講師：ほやほや学会 会長 田山 圭子氏

日時：2020年2月15日（土）14:00～17:00

場所：三会堂ビル8階 （一社）大日本水産会 大会議室

1. 一般社団法人ほやほや学会とは

東北の産品「ほや」の認知度向上・販路拡大を通じて東北の振興を目指すネットワークであり、2014年より活動を開始し2019年10月に一般社団法人格を取得している。

学会の目的は、「ほや」の認知度向上・販路拡大を通じて東北の振興を目指すこと。地域産品と消費者をつなぎ、将来世代にわたり持続可能な食文化の醸成に寄与することを目指している。事業内容として、ほやの認知度向上・販路拡大のため、ほや好きや生産者が集まるネットワークをつくり、ファンを育て、生産者・消費者をつなぎ、ほやを盛り上げるさまざまな活動を行っている。

2. 「ほや」とは

東北の海の幸、ほや。その形状から海のパイナップルとも言われる。「ほや貝」と呼ばれることもあり、貝の一種と思われがちだが実はほやは貝ではない。脊索動物門に属し、人間と同じ分類である。小さい頃はオタマジャクシのような形態で泳ぎ回り、その後、岩場などに固着して変態していく。

市場に流通しているほやはほとんどが養殖ものであり、出荷できるように育つのに2年半程かかる。東北地方の他の水産資源が不安定な中、安定供給が実現している。2010年の全国生産の8割は宮城県であり、その供給先は7割が韓国であった。ほやは韓国では人気の食材であり、人口当たり消費量は日本の11倍である（2015年データ）。

3. 東日本大震災によるほやへの影響

2011年の東日本大震災によりほやの養殖は壊滅的な被害を受けた。その後、地元の漁師が漁具を回収して何とか生産を復活させたものの、韓国による水産物輸入全面禁止措置により、震災前には7割にも達していた供給先を失うことになった。そのため、せっかく採れたほやを大量廃棄せざるを得なかった（2016年：7600トン、2017年：6900トン、2018年：先行廃棄）。

4. ほやの新たな魅力をアピールした市場開拓

震災前のほやの国内需要といえば、宮城県など東北の一部で夏の間には刺身として食べることが一般的であった。そのため、東京などではそもそも食べたことがない人も多い。また、ほやは水揚げ後、新鮮なうちに身を捌いて処理をする必要がある。しかし、東京などでは正しい処理の知識が浸透していないため、食べたことがある人の中には、臭いの強いものというイメージで苦手意識を持つことも多い。

そこで、東北の振興を目指すほや好きが集まった「ほやほや学会」では、ほやの消費量を拡大するための販売促進・商品開発、ファンを増やすためのイベント、ツアー企画、講演、食べ方指南などを行っている。

5. ほやの可能性は無限大

①高い栄養価

ほやには、さまざまな健康成分が含まれている。肝臓の強い味方タウリン、貧血防止に鉄分、元気の源グリコーゲン、頭が良くなるといわれるDHA、そしてアルツハイマー対策の注目成分であるプラズマローゲン、他にもさまざまな成分を含んでいる。特にほや由来のプラズマローゲンはサプリメントとしても発売され、注目を集めている。

②鮮度のいいほやは臭くない

誤った処理法により臭い食べ物として認識されることも少なくないほやだが、水揚げから時間が経っていない新鮮なうちに処理をすると、驚くほど癖がなく万人受けする美味しさを味わえる。ほやは殻付きが好まれることが多いが、実はできるだけ早く殻をむき、糞や内臓を取り除くことが美味しくいただくためのコツである。

③さまざまな料理に合うほや

ほやは5つの味覚「甘味、塩味、酸味、苦み、うま味」をすべて持つ稀有な食材であり、キャビアやフォアグラに負けない「世界第4の珍味」になれる可能性があると評価するシェフがいるほどである。「蒸ほや」や「乾燥ほや」といった加工品だけでなく、一流ホテルのシェフが天ぷらやビスクといった新たな調理法を編み出している。

6. ほやファンのコミュニティづくり

ほやの魅力を多くの人たちに伝えるため、さまざまなイベントが開催されている。「30・40代女性対象試食会」では、16種のほやメニューが並び、「冬に食べよう ほやフェア」では、関東や宮城などの150を超える飲食店でほやメニューを提供している。

【所感】

私自身、これまでほやを食べたことがなく、どのような食材なのか興味を持ち参加した。

定例会では実際に、蒸ほや、乾燥ほや、ほやの塩辛、ほやのアヒージョ、ほやたまごの5品を試食した。ほやそのものの味を味わえる蒸ほやは、よく言われるような嫌な臭いはなく、ほやのうま味を感じることができた。また、アヒージョは癖がまったくなく、ほやが苦手な人でも食べやすい一品であった。

今回は、東日本大震災により壊滅的な被害を受けた漁師たちが自ら立ち上がり、また、それを支援する「ほやほや学会」という活動があることを講師の田山氏から教わった。地道な活動が少しずつ実を結び、PRの場所が増えてきているという。

今回の講演でほやに関する正しい知識を学んだ私たちも、今後ほやの美味しさや栄養価といった魅力を発信していきたいものである。