

ミネラルたっぷりの海の中で丹精込めて育成。

## 「青森ホタテ」

# 山の恵みで、 ほたてが甘い。

## 世界でも初。 青森県は養殖ホタテ発生の地。

下北半島と津軽半島、そして八甲田山系に囲まれている陸奥湾は、昔からホタテが多く獲れる漁場として有名だったという。とはいえ、生産量は海水温の上昇や時化などにより激しい変動を繰り返していた。陸奥湾の漁業関係者たちは、安定したホタテの生産を目指し、昭和30年頃より試行錯誤を繰り返し、海中に設置した施設でホタテを育てる垂下養殖を開発。ホタテの生活史は産卵後、幼生(ラーバ)として海中を浮遊し、春の桜の開花後に海藻などに付着し、成長する。この習性に着眼して、海中に付着器を入れ採苗することで量産化に成功した。昭和40年代から生産量も飛躍的に伸び、今日では100億円を超える青森県が誇る産業にまで発展した。

養殖とはいえ、自然に生まれた稚貝を自然の中で1枚1枚、手間ひまかけて育てられている陸奥湾のホタテ。八甲田山系両半島の山々から栄養豊富な水が注ぎ込まれている環境の中で新鮮なプランクトンを食べて大きくなるため、甘味を多く含んでいる。より旨いホタテを育てるため、関係者たちはブナの植樹をし、森を育てることに力を注いでいる。量から質へとシフトしながら青森ほたての魅力を全国に発信し続けている。



●青森ホタテ  
青森県のホタテ漁獲量は北海道に次ぐ全国第2位。

## どんな料理にも旨みをしっかり主張しながら調和する。

ホタテは栄養分が多いうえに、脂肪分はとても少ない大変ヘルシーな食材だ。たんぱく質はカキやハマグリのおよそ3倍で、旨味成分のアミノ酸含有量やタウリンも多い。くせがなく、それでいながら旨み強いホタテは、焼く・蒸す・揚げるなど、いろいろな料理で楽しめるのも魅力のひとつだ。ホタテの旬は6月～8月。この時期のホタテは貝柱が大きく、旨みも濃厚で食べ応え満点。貝からはずしたばかりの新鮮な甘さを味わうなら、やはりおすすめはプリプリの「刺身」だろう。新鮮なホタテの「網焼き」は、醤油の香ばしさがたまらない。中が少し生というくらいが最高。ほたては加熱することで旨みがより増幅される。

太宰治の小説「津軽」にも登場する「貝焼き味噌」は、地元の漁師たちが江戸時代から船の上で食べていたとの説もある郷土の味。ほたての大きな天然貝を鍋にして、少量の水に味噌を溶き、煮立ったところでホタテやキノコなどを入れ、仕上げにネギ、そして卵でとじる。素朴な料理だけに、ホタテ貝から出る出汁の味が際立ち、潮の風味が海の情景とともに豊かに広がる。



- 陸奥湾  
陸奥湾の面積は約16.6万ヘクタール。湾の中央部を除き沿岸一帯がホタテの養殖場になっている。
- 養殖方法  
陸奥湾では「パールネット」と「耳吊り」の2つの養殖方法が行われている。ホタテは3年でおよそ13センチメートルに育つ。
- 加工品  
「蒸しホタテ」や「冷凍ホタテ」などの加工品も熟練の技により安全安心でおいしさも格別。お盆や年末には全国発送が増える。

ホタテ料理との好相性をねらったなら、ホタテの濃厚な旨みを消さずに、むしろ調和するようなふくよかなタイプの酒がいい。合わせたい一本が、「陸奥八仙」ピンクラベル吟醸生酒。「八仙」は八戸酒造株式会社が開発した。20年ほど前に主軸銘柄として立ち上げた新ブランドだ。青森県産の米と酵母を使い、仕込みの水にも地元の名水を取り入れている。八戸酒造株式会社は240年の歴史をもつ海のそばにある蔵で、独自の手法で青森にこだわった酒造りを続けている。芳醇旨口タイプの陸奥八仙ラインナップの中でも、ひとときフルーティで華やかな香りとフレッシュな味わいが特徴のピンクラベル。ジュースで風味高い生酒は、ホタテの旨みと甘さに共鳴して、口の中でより味わいが広がっていく。料理と酒、互いが味わいを高めあうのが最高のマリナーズジュ。

「陸奥八仙 ピンクラベル吟醸」は、世界最大規模のワイン品評会「インターナショナルワインチャレンジ 2017」のsake部門・吟醸酒の部で銀メダルを授賞している。

ホタテの甘味と調和する華やかな一献を。



潮風が薫る料理には、海辺の蔵元の日本酒を。

「ホタテの刺身」「ホタテの網焼き」「ホタテの貝焼き味噌」。くせのないホタテは、和・洋・中華と料理のレパートリーも幅広い。旬は夏だが、「子っこ」と呼ばれる卵が入る冬を楽しみにしている人も多い。



# 歯ごたえむっちり。 濃厚なのに低カロリー。