

# 伊達な旅ガイド

Vol.199

笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

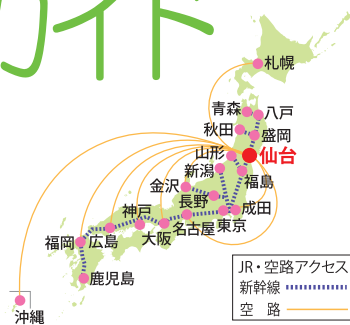
伊達な旅紀行

いいトコ!  
**みやぎ**

毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城  
観光PRキャラクター  
むすび丸



JR石巻線女川駅下車/三陸自動車道  
石巻河南ICから約30分

## 7月6日 放送 女川のホヤ

震災前、宮城県産のホヤは全国の生産量の約8割を占めていました。中でもホヤの産地として知られている女川町で、昨年からはようやくホヤの出荷が再開されました。生で味わうのはもちろん、さまざまな加工品も考案され、おいしさも多彩。女川町で新鮮なホヤを味わってみませんか。



宮城県漁業協同組合 女川町支所  
鈴木 義光さん

「震災によってホヤが全部なくなったので、種を取るところから始めました。ホヤが育つまで3年かかりますので、去年からいっから出荷ができるようになりました」



### ホヤの食べ方いろいろ

ホヤの加工工場

まるき木村商店

三陸オーシャン  
Tel.022-398-4205



三陸オーシャン代表取締役 木村 達男さん

「ホヤは世界に誇れる食材です。塩味、甘味、酸味、苦味、それから旨味成分の5つの味がホヤ1個に全部そろっているのが魅力。海の食材の中でもホヤは鮮度が落ちてしまうのが非常に早いので、鮮度のいいうちに加工することが一番大事です」



おすすめ商品



ブツ切りにして殻ごと10分以上ポイルすることで、殻からいいエキスが出てきます

三陸殻付ポイルほや

末永海産

Tel.0225-24-1519



おすすめ商品



お刺身ほや

採れたてのホヤをその日のうちに加工しています。



あぶ 炙りほや

ホヤのエキスだけで煮込み臭みがありません。

おちゃっこクラブ

Tel.0225-25-7557



おすすめ商品



ほやばくだん

ホヤの身を入れた炊き込みご飯をホヤの殻につめた一品。

克丸鮮魚

Tel.0225-54-2361



おすすめ商品



ホヤ玉

ホヤにゆで卵を入れて、しょうゆやみりんなどで煮つけた料理。

岡 裕彦さん

「目の前の海でホヤを採ってから10分以内に加工してご飯にするので、ホヤが食べられないという人でも食べていただいています。刺身にして食べられるぐらい新鮮なホヤを使っているんですよ」

