

25

スノーモービルで漁場へ。北海道・紋別のホタテ・カキ

生産者 五十嵐真理さん

2021.02.25

魚種 カキ、ホタテなど

1 交流会メモ

2/25 五十嵐 [北海道・紋別]

柴田・西院: サカ、アヲ
モリヤ: 養老、瀧 [湯上]
熊谷: 食ビジネスコンサル [晋口]

[事業紹介]
カキ、ホタテ 養殖 @ 芦ノ湖

- ・スノーモービルで、漁場に行く。
- ・処理して出荷 (24h 減菌)
* 毎週100kg/日検査
- ・その他は12月まで、加工は2月まで
- ・1年カキ(4月~)10月出荷
- ・2年カキは、氷の加工により大中小
- ・7~10月ホタテ

炭火焼
カキフライ / カキみそ汁 (美味しい 赤/白系)
ホタテ生 / ハウー焼

[意見・質問]

- ・スノーモービルでの漁は、ストーリーになる
- ・ほかにほか、市場に納めていた。
- ・カキ付は出荷 / 生出荷
- ・加工した検査は、飲食店からは安心
カキ: 1年モノではお返し / 臭みがある
* 東京では臭みで下り(と)
- ・生ホタテは、冷凍もあるが飲食店では
使いづらいと思う
- ・究極の食べ方は、地元で食べる
ホタテ 生 / フライ / みそ汁

ホタテ ハウー焼きの後、加工して
入れ子と美味
ホタテ ホタテは、北海道が特別



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

25

スノーモービルで漁場へ。北海道・紋別のホタテ・カキ

生産者 五十嵐真理さん

2021.02.25

魚種 カキ、ホタテなど

2 生産者のこだわり

- スノーモービルで漁場に行く。24h 滅菌＋ノロウィルス検査。
- ※スノーモービルでの漁はストーリーになる
- カキの出荷、周辺は12月末まで。ウチは2月まで可。
- ※ほとんどが市場出荷

3 食べ方の工夫

- カキは、生、フライの他、ミソ汁が美味。
- ホタテは、生、バター焼き。
- ※バター焼きの後にご飯を入れると美味。

4 その他

- 最近サカマ・アプリを始める。
- カラ付き出荷、生出荷。
- ※冷凍出荷があると飲食店は使いやすい。
- 東京は広島産の小粒のカキが多い。北海道産の大粒は魅力。