



27

プランクトンが豊富なオホーツクの海で育ったカキなどを出荷

生産者 安部伸昭 (安部漁業部)

2021.02.26

魚種 カキ、マス、ホタテ、アキアジなど

1 交流会メモ

2/26 安部漁業 [北海道]

柴田・阿部: サカマツ
熊谷: 食ビツ叔 コシカ
モミヤ: 長老の溜

カキ (ホタテ、マス、アキアジ)

④ サロマ湖 ※脱カキヌスオ君
元日本川

- 2年ガキ [Q-アからカゴ入れ手間]
- スノーモーター&フェンソーでカキを引上げる。流水カプランクトンを運ぶ美味
- ※ 定は命カキ
- 1年ガキは生で美味。臭み。2年ガキは大き。フライ鍋が適
- ホタテは 市場基本。今年からEC活用
- マス
- 市場出荷分は 処理。直送分のみ船上で処理
- ホタテ
- ⑤ 消亡期限 (出荷後3日)

[意見交換]

- 2回落ちる 命カキ
- 市場からECへシフト
- 市場安値、自分の適正値で売れたから道内消亡
- 1年2年の食バカ
- (60g)(100~150g)
- 2年ガキは 20~30%の生で売れる (生で販売)
- 1年はみず身 / 2年ガキはカラ付き出荷
- コロナ検査。OK証明は 飲食店に配れる (1回/週)
- 2.5%の納税。7人貸付の「通販直送」 & 「非冷凍」だから
- 「漏別」より「サロマ湖、プラント」が「本一ツ」
- ホタテは 暑い時期で 生直送は工夫(要)
- タイ人はサケ好き。「干シホタテ」も可
- ホタテ「重要かな」と「おしん」が、市場で情報の目詰り。——課題
- 食バカ / 面白い & 美味しい
- 手もぬる BBQ で十分

[消亡期限]

- 貝類は 日持ちする認識 (by EIP)
- ホタテは 検査機関で指定している (要、検証、本当か?)
- サロマ湖 100 km プラントは有名
- 行政と一緒に加工工程は有効



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

27

プランクトンが豊富なオホーツクの海で育ったカキなどを出荷

生産者 安部伸昭（安部漁業部）

2021.02.26

魚種 カキ、マス、ホタテ、アキアジなど

2 生産者のこだわり

- カキはスノーモービルとチェーンソーで漁獲。
（氷の中に2回落ちた。命がけ）
- これまでは市場が基本。今年からEC活用。
- 1年ガキはムキ身、60gくらい。
2年ガキはカラ付き（身は100～150g）歩取り2～5割。

4 その他

- 週1回のノロウィルス検査は証明書があると飲食店は安心。
 - 「湧別」ではなく、「サロマ湖」or「オホーツク」ブランド化した方が良い。
 - ふるさと納税返礼品として「漁師直送&非冷凍」で人気になった。
 - ホタテの出荷を暑い時期に生直送は工夫必要。
- ※「消費期間3日」という表記は初めて聴く。根拠を確認した方が良い。
- ホタテ「需要ない」vs「欲しい」という『市場で情報が目詰まり』が課題

生産者 DATA

安部漁業部

北海道紋別郡湧別町

<https://poke-m.com/producers/280722>