

29 日本ならではの養殖のホタテ

生産者 藤村亮太さん (RINC)

2021.03.01 魚種 ホタテ、チカ、コマイ、カレイ

1 交流会メモ

3/1 RINC [北海道: 別海町]

酒井: 京都、韓国、焼肉店

吉村: クール北海道、食料輸出、飲食店

[事業紹介] ホタテ、了子了子ササ

ホタテ: 厚み、貝柱も太い。

カウチを 2枚で 1kg (250個)

少し使いたくない

ホホツツ 10枚 1kg (200個)

10kg (500個/kg) で出荷している人が
いる。

ホカイト2工: 不漁

ゆでて食べる 赤いキレイ。

・加工: 販売許可(未) 飲食向け

・1年産量と産量1/4年持ち

[質問]

・ササは、新巻ササ、11" (干物)、2.12

出荷、ロシアとイラン用、

味はオワカ、美味

価格は、メス: オス = 3:1

※ヤマ漬けが、美味。

西810
(天皇) 産地
ササ、美味

中国から通関で、瞬間ばかり

冷凍加工ササが、集まり、不足して

輸出ストップ

片貝 + 貝で、シメツルに再輸出。

養殖ホタテは、日本(北海道)向け。

これが可能性(大)



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

29

日本ならではの養殖のホタテ

生産者 藤村亮太さん (RINC)

2021.03.01

魚種 ホタテ、チカ、コマイ、カレイ

2 製品について

- ホタテは分厚くて、貝柱も大きい。
→カラ付き2枚で1kg (350円)
※1年稚貝を放流して4年育てる。
※大きすぎて使いにくい。
→オホーツク産は10枚1kg (200円)
- サケは新巻きやトバ(干物)として出荷。
- イクラ用でメスが高値だが、身はオスの方が美味。
→西別の(天皇)献上サケが最高に美味

3 その他

- 吉村氏：養殖ホタテは日本(北海道)だけ。これから可能性大。

生産者 DATA

RINC(リンク)

北海道野付郡別海町野付湾