



美味しいほやを
広めるブランド
+ ほやの極み

「ほやの極み」は宮城県の美味しいほやを広めていくために、ほやの生産者から、加工、お店、消費まで鮮度管理を行い、鮮度管理の大切さを伝えるブランドです。

美味しいほやをお届けするためのポイントは「①温度、②水、③時間」。

鮮度の良いほやは臭みがなく甘味が広がるおいしい海産物です。

一方で、適切な鮮度管理をしなければ、臭いが出たり、風味を損なってしまったり、デリケートな食材でもあります。

「宮城ほや協議会」では、下記の管理基準に沿った管理のもと扱われたほやを「ほやの極み」として認定。

取り組みを通じて、ほやの美味しさや美味しさを保つ鮮度管理について広めていきます。

+ 鮮度管理基準 +

- 

温度

POINT 01

冷やした状態を保つ
- 

水

POINT 02

真水を吸わないよう管理
- 

時間

POINT 03

殻付ほやは水揚げから2日以内で消費

ほやの極み 認定組織「宮城ほや協議会」とは

宮城県のほや加工事業者を中心に様々な個人・企業・団体・行政機関等が連携し、宮城県発のほやの魅力、さらには宮城県全体の魅力を広く国内外に発信することにより、継続してほやのブランド力を高め、地域経済の振興に寄与する事を目的とする団体です。現在宮城県内13のほや関係事業者が集まる協議会です。



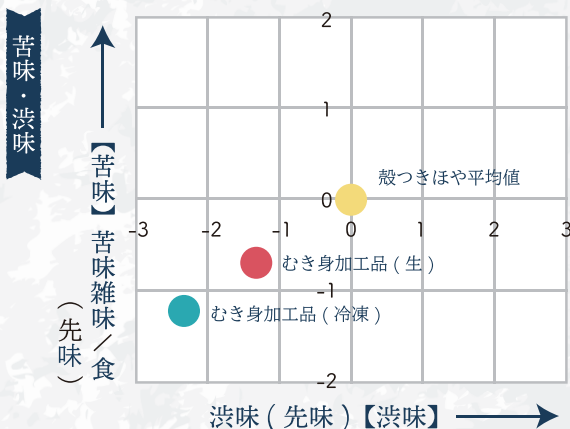


鮮度を保つ「むき身ほや」が美味しい！

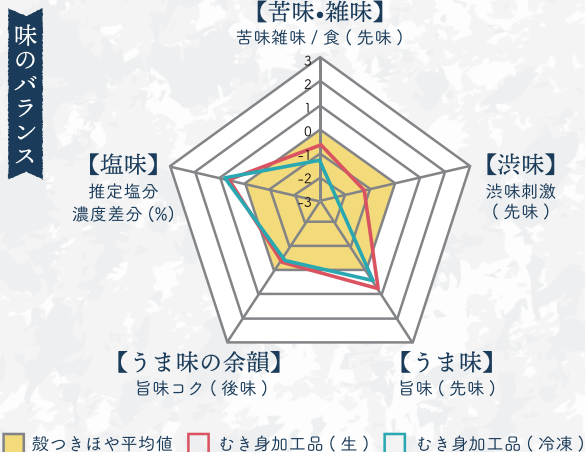
ほやは「臭いが強い食べ物」として認識されることが多いのですが、実は水揚げしたてのほやは臭みやえぐみがなく甘味・うま味が芳醇。ほやは水揚げ後、時間が経つにつれて、体内の無臭成分を癖のある臭い成分にかえていく特性があり、その独特の風味を強くしていきます。「むき身ほや」は浜からすぐ近い加工会社にて水揚げ後出来るだけ早く臭いの元となる糞と肝臓を取り除き加工。いつでも水揚げしたてのフレッシュなほやが提供できます。



★「むき身ほや」は苦味雑味が少なく、穀付のほやとむき身加工をしたほやを味覚センサーで分析。うま味が強い！
穀付きほやと比べ苦味、渋味が低く、うま味が強く感じられることが分かりました。



調査：味香り戦略研究所



殻付きほやを入手したらすぐに捌く！

「ほやの極み」では殻付きほやは水揚げから2日以内で消費することを基準としています。水揚げ後3日後以降に食べることが想定される場合は産地であらかじめ殻から剥いた「むき身ほや」の導入をお勧めします。



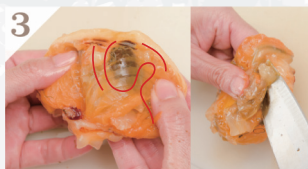
POINT 01 すぐに捌く

出来るだけ早く殻を剥く

ほやは水揚げ後、時間が経つにつれ体内の無臭だった成分を強い臭い成分に変える特性があります。そのため出来るだけ早く殻をむき、ほやの糞と内臓を取り除くことで臭いの変化をおさえることができます。



1 殻から身ははずす



3 線のように含まれている糞の通り道(赤い線)に包丁を入れ糞を取り除く



2 ひだ状になっているエラを破り褐色の肝臓を取り除く



4 流水(真水)で糞や汚れを洗う。剥き終わったほやは空気に触れないように3%の塩水に漬けておく。

POINT 02 解凍編

長期保管は冷凍で。解凍はゆっくりと。

むき身にした後もほやの身は変化をしていきますので2日以上保存する場合は早めに冷凍へ。その場合も空気に触れないよう個別に密閉し冷凍庫へ。個別に冷凍することで使いたい分だけ解凍して食べられます。冷凍することで多少水分が抜けるため食感が少し変わりますがおいしく食べられます。また、水分が抜けることで天ぷらなど火を通す料理にはより適します。

POINT 03 保存法

剥いたほやは塩水につけて保存

剥いたほやは、流水(真水)で一度糞や汚れを洗います。塩水で洗うと鮮やかな色が保てます。洗い終わったほやは空気に触れないよう3%の塩水に漬けて保存。ほやらしいほやを好む場合は洗わずほやの体内の水で漬けたりする方法もあります。衛生上、食べる前は水洗いしてください。盛り付けなどに殻を活用したい場合は捌いてすぐに湯通しを。鮮やかなオレンジ色が保てます。