

WTO 敗訴後の消沈ムードを吹き飛ばせ！
関東初の大規模ほやイベントを、ほやの旬に合わせて、大宮で開催！

14社 30種類以上のほや商品や、ほやの捌き方講座などほやづくしの7日間
漁師・加工会社・地元高校・ファンが力を合わせてほやの未来をつくる
「宮城のほや祭りフェア」

日時:2019年6月17日(月)~6月23日(日) 計7日間

会場:東日本連携センター(まるまるひがしにほん/ 埼玉県さいたま市大宮区大門町 1-6-1)

ほやの認知度向上、販路拡大を目指すネットワーク「ほやほや学会(会長:田山圭子)」は、2019年6月17日(月)~6月23日(日)の計7日「東日本連携センター(まるまるひがしにほん)」(大宮駅徒歩1分)で30種類以上のほや商品を集めた「宮城のほや祭りフェア」を期間限定で実施いたします。

東日本大震災前、ほやの消費の約7割を占めていた韓国が原発事故の影響を理由に2013年より水産物の輸入の全面禁止。その措置を不当として日本政府がWTO(世界貿易機関)へ提訴をするも最終審での事実上の敗訴が決定し、早期の韓国輸出再開は望めない現状となっています。

一方、2013年以降日本国内では韓国への輸出頼みではない、新たな販路を拡大しようと以下のように様々な動きがあります。鮮度が落ちやすいほやの鮮度保持を可能にした流通整備や、新製品の開発、新たな食べ方提案の推進。また、ほやグッズやキャラクター、さらにほやの栄養価を活用したサプリメントが誕生。合わせて、ほやの取り扱い飲食店や、ほやを支えるファンも増加しています。

ほやの未来を支える人たちが集結し、「ほやを盛り上げたい！」といった想いで、ほやの可能性、魅力を感じ伝えるためのイベントを開催いたします。



【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

ほやほや学会 担当:田山圭子

TEL:090-2853-5629 / E-Mail: tayama@pbi.or.jp

■「宮城のほや祭りフェア」概要

期間: 2019年6月17日(月)~6月23日(日)10:00-19:00

会場: まるまる東日本 1階

埼玉県さいたま市大宮区大門町 1-6-1 TEL: 048-856-9111 大宮駅東口徒歩 1分

内容: 宮城の名産「ほや」は、5つの味覚「甘み、塩み、酸み、苦み、うまみ」を兼ねそろえた唯一無二の食材です。

普段関東では手に入らない加工品やグッズも合わせ 30種類以上のほや製品が大集合します。

また、糞抜きケアをした殻ほや「鮮美透涼ほや」も毎日直送。16種の日本酒とのマッチングや調理講座ほか、ほや以外の宮城の産品も取りそろえる、関東初の大規模ほやフェアになります。

- ・ほや製品および宮城産品の販売。
- ・16種の日本酒の有料テイスティングとほや製品のマッチング提案。
- ・ほや新商品試食アンケート会
- ・「ほやの捌き方、食べ方、美味しいほやの見分け方ミニ講座」

平日 16:00~ 18:00~ 土日 12:00~ 14:00~ 16:00~ ※初日の17日のみ 11:00~開催

- ・かぶれる HOYAPAI 体験
- ・恵比寿のフレンチビストロ ビストロ・ダブルによる「ほやのビスク」販売
- ・仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸(水産バージョン)登場 協力)宮城県水産林政部水産業振興課

初日は、石巻よりほや漁師が来場！生産の現状やほやの魅力を直接生産者からお聞きいただけます。

日時: 2019年6月17日(月)11:00~12:00

- 内容: ・ほや漁師の渥美貴幸さんによるほや生産の現状とほやの魅力の説明
・「ほやの捌き方、食べ方、美味しいほやの見分け方ミニ講座」

【ほや生産の現状】

東日本大震災前、宮城県が全国生産量の約8割を占め、その7割を韓国に輸出していたほや。その韓国が福島第一原発の事故を理由に2013年から福島、宮城を含む東北・関東8県からの水産物の輸入を全面禁止しました。そのため、ほやが本格復活した2016年、2017年と東京電力の補償を受け、宮城県では生産量の半数以上を廃棄。また日本政府は韓国の禁輸措置が不当としてWTO(世界貿易機関)に提訴しましたが先日下されたWTOの最終判決で事実上の敗訴となりました。今回の判決に基づき、韓国は日本の水産物に対する現在の禁輸措置を継続するとしています。そのため、ほやの国内外での認知度向上と販路拡大は今までも増し喫緊の課題となっています。

【出展品情報】

震災以降、ほやを買い支え、需要を高めるべく宮城県内の水産加工業者によって多くのほや製品が販売されています。今回販売を行うほやの加工会社は全14社30種以上。代表的な製品をご紹介します。

- ・ 漁師 渥美貴幸 : 漁師直送殻つき生ほや「鮮美透涼」(冷蔵)
- ・ 水月堂物産株式会社 : ほや酔明、あっほやねんすっとぼけ味、ほや酔明ピリ辛味、ほや佃煮 他
- ・ 末永海産株式会社 : 炙りほや(冷蔵)、ほやの潮煮(冷蔵)、燻りほや
- ・ 株式会社鮮冷 : ほやジャーキー、女川アヒージョ三陸ほや、ピリ辛ほや、蒸しほや
- ・ 本田水産株式会社 : ほや醤油
- ・ マリンプロ株式会社 : ほやチーズ、ほやおこわ(試食アンケート用)
- ・ 有限会社マルキチ阿部商店 : ほやたまご、さきほや、ほや煮、ほや塩辛(冷凍)
- ・ みやぎのあられ株式会社 : みやぎのあられ「三陸ほや」
- ・ 株式会社ヤマナカ : 辛子明太ほや(冷凍)
- ・ カフェ・セボラ : ほやTシャツ、ほやファイル、ほやバッグ 等のほやグッズ
- ・ 横須賀真奈美 : ほやのレシピ本(料理研究家)
- ・ アトリエ「み」 : ほや手ぬぐい4種、ほや赤ちゃん用エプロン、ほやバッグ 等のほやグッズ
- ・ フィッシャーマン・ジャパン : ほやTシャツ
- ・ ビストロ・ダブル : ほやのビスク(恵比寿のフレンチビストロ)

【宮城県水産高等学校とマリンプロの共同開発メニューの試食アンケート会】

宮城県石巻市にある「宮城県水産高等学校」には地元のほやを研究する「ほやほや研究班」があり鮮度の研究や商品開発などを行っています。その卒業生が地元の水産加工会社「マリンプロ」に就職し母校である高校の生徒たちと「ほやの商品を開発したい！」と提案されたのが「ほやおこわ」。試食やパッケージ開発を進めてきました。製品発売を前に消費者の声を聞きたいと今回「宮城のほや祭り」でアンケート試食会を実施。アンケート項目は生徒たちとマリンプロで策定しました。

【「ほやの捌き方、食べ方、美味しいほやの見分け方ミニ講座】

ほやほや学会会長による講座を実施。殻付きほやのさばき方から様々な食べ方を紹介。ほやの知られざる栄養価やおいしいほやの見分け方を説明する他、参加者にはほやほや学会監修「ほや取扱指南書」をプレゼントします。

■ほやのすぐれた栄養価など、知られざるほやの実力を発信

認知症予防に役立つ成分として最近注目を集めるプラズマローゲン。皮膚や骨、髪の毛などをつくる材料として必要な亜鉛。タウリンやグリコーゲン、脂肪の代謝に関与するビタミン B12 など豊富な栄養を含むほや。知られざるほやの実力を伝えます。

■各地域が交流するプラットフォーム「東日本連携センター」(愛称 まるまるひがしにほん)について

東日本の「食」や「地域の産業」を中心に「ヒト・モノ・情報」が集結し、交流・発信・活性化を促す地方創生の場として平成 31 年 3 月 28 日(木)、大宮駅東口に誕生した施設です。

■団体概要

名称 : ほやほや学会

会長 : 田山圭子

所在地 : 〒986-0822 宮城県石巻市中央2-5-7

(一般社団法人ピースポートセンターいしのまき内)

URL : <https://hoya-hoya.com/>