

ほやほや学舎

ほやほや学舎 東北の海の魅力

ほやほや学舎 東北の海の魅力

ほやほや学舎



東北の海の幸 「ほや」の魅力

ほやほや学会とは

東北の振興をミッションに掲げ、ほやの認知度向上と、消費拡大を目指すネットワーク。



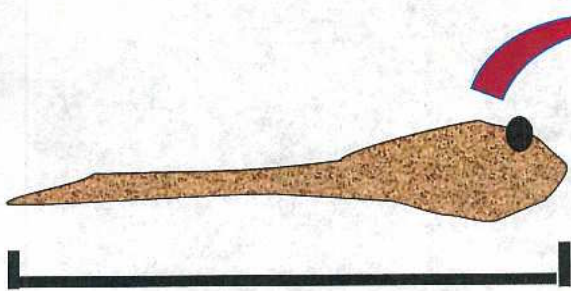
本日のほや話

- ほやってなんだ？
- ほやはどこからきてどこで食べられている？
- ほやの国内流通はなぜ少ない？
- ほやってどんな味？
- ほやの秘めたる可能性
- 一緒にほやを広めよう！

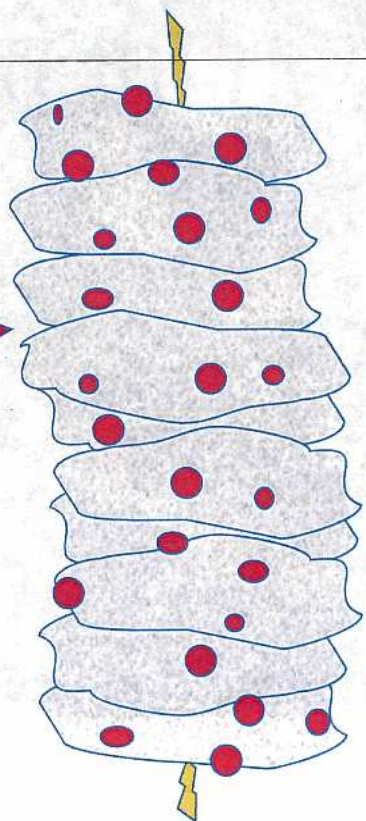
ホヤってなんだ???



脊索動物門 > 尾索動物亜門
> ホヤ綱



1.8mm





ほやほや学会



養殖 = 安定供給

ホヤはどこからきて どこで食べられてる？



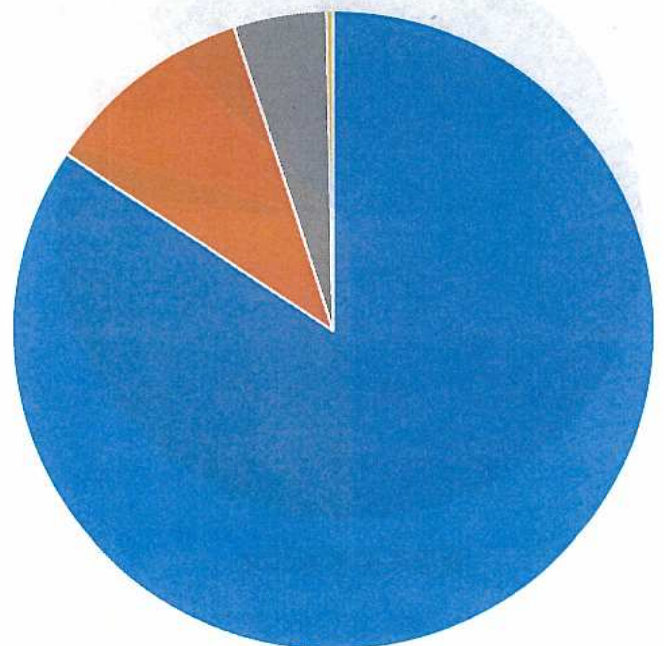
ほやほや学会

震災前2010年

宮城県が全国
生産量の8割以上

2010年		
宮城県	84%	1
岩手	11%	
青森	5%	
北海道	1%未満	

2010年全国生産量



■宮城県 ■岩手県 ■青森県 ■北海道

ほやほや学会

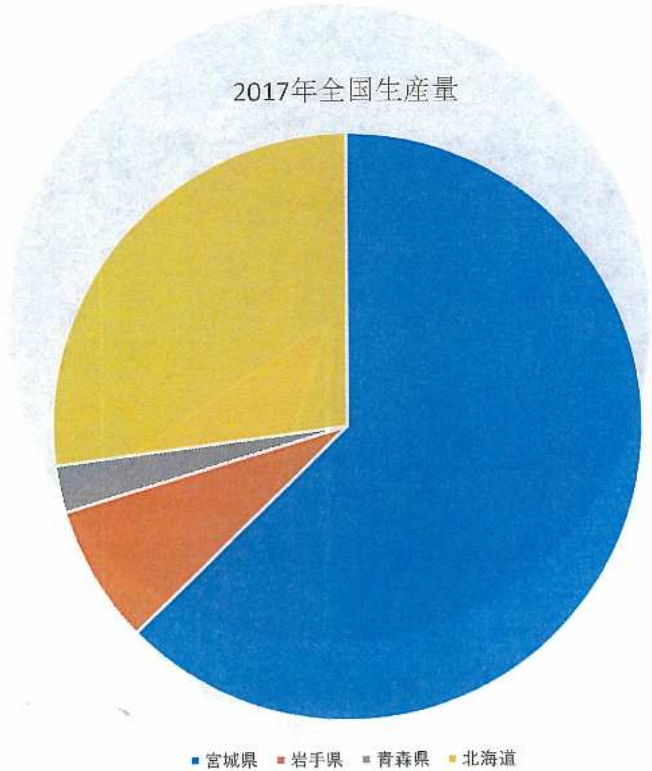
農林水産省
平成23年漁業・養殖業生産統計

震災後2017年

宮城県に続き 北海道が2位に

2017年	
宮城県	63%
岩手	8%
青森	3%
北海道	27%

2

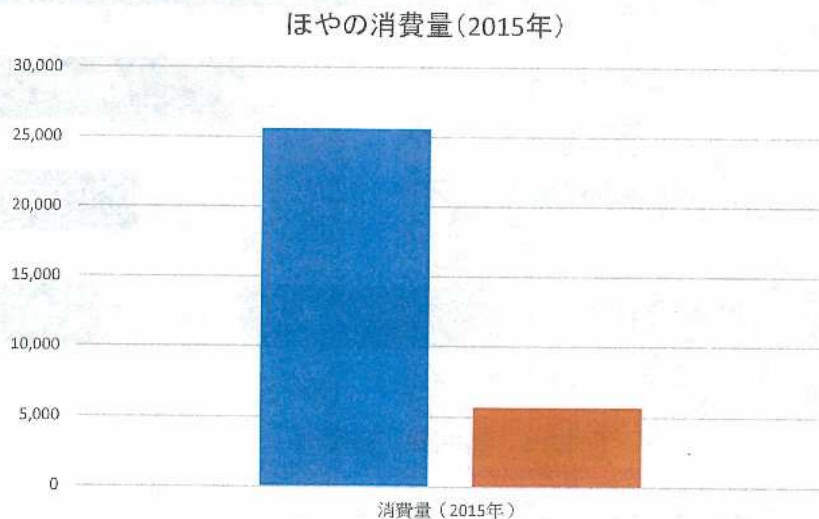


農林水産省
平成23年漁業・養殖業生産統計

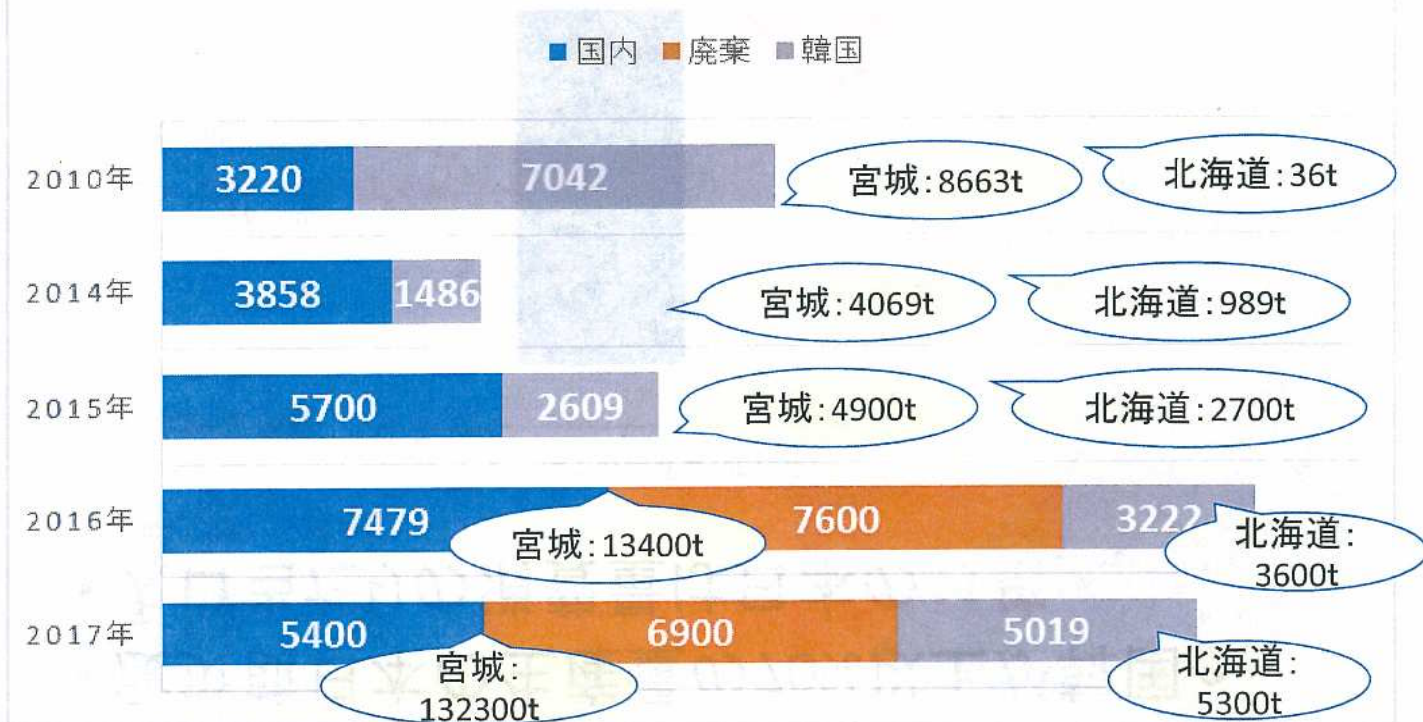


ほや(멍게)は韓国の人気食

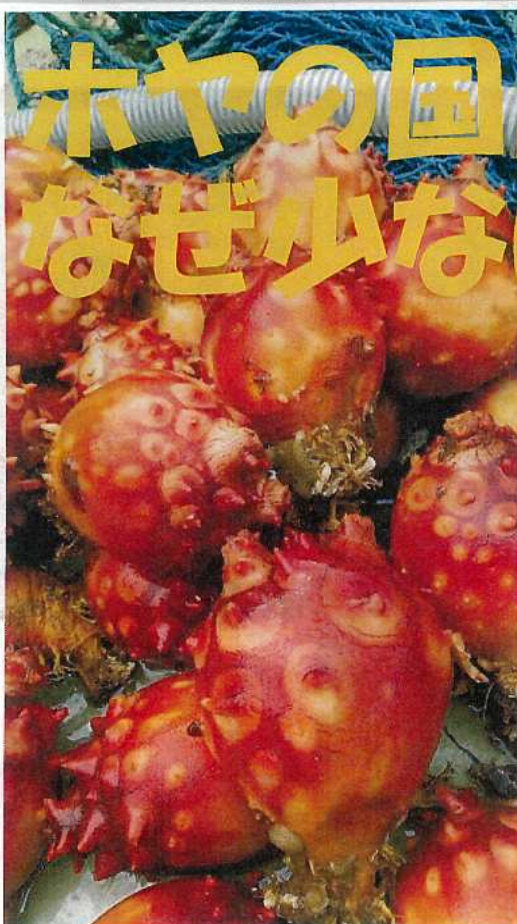
- 震災前日本の生産量の70%以上が韓国へ
- 人口当たりの消費量は日本の**11倍**



ホヤの生産量及び廃棄量



韓国海洋水産部水産物輸出入統計
農林水産省 漁業・養殖業生産統計
漁協ヒアリング



ホヤの国内消費量はなぜ少ない？



ほやの鮮度を保つ加工製品



むき身冷凍ほや



1kgパック



冷凍蒸しほや



1kgパック



少量パック



ホヤってどんな味？



幸せの黄色いほやウニ丼



ほや好き227人
に聞きました

ほや好きで
ウニ好きは92%

ほやのおいしさの根拠

- うま味、甘み、酸み、苦み、塩みの5つの味
- 一日に1トンの海水から栄養を吸収
- アミノ酸のグリシン(甘み)とグルタミン酸(うま味)成分

ほやの秘めたる可能性

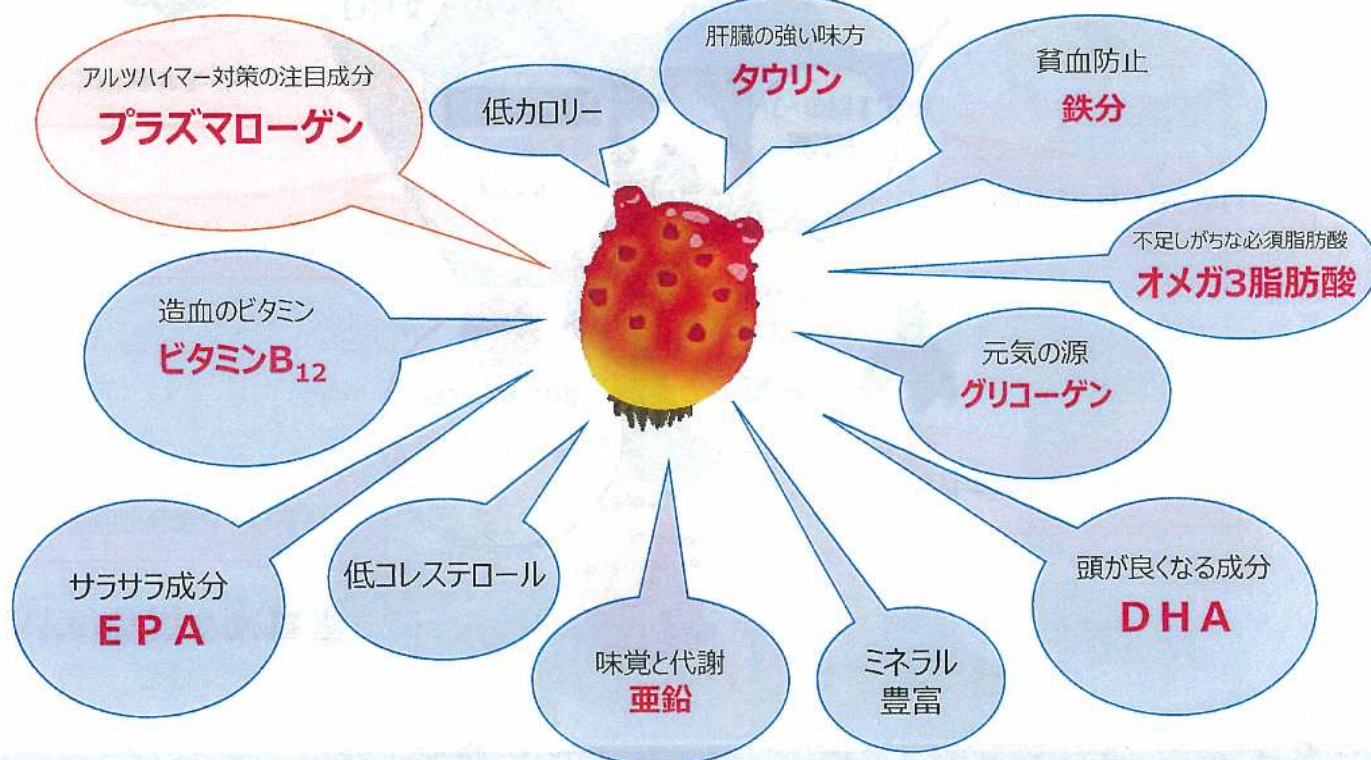


三生医薬株式会社

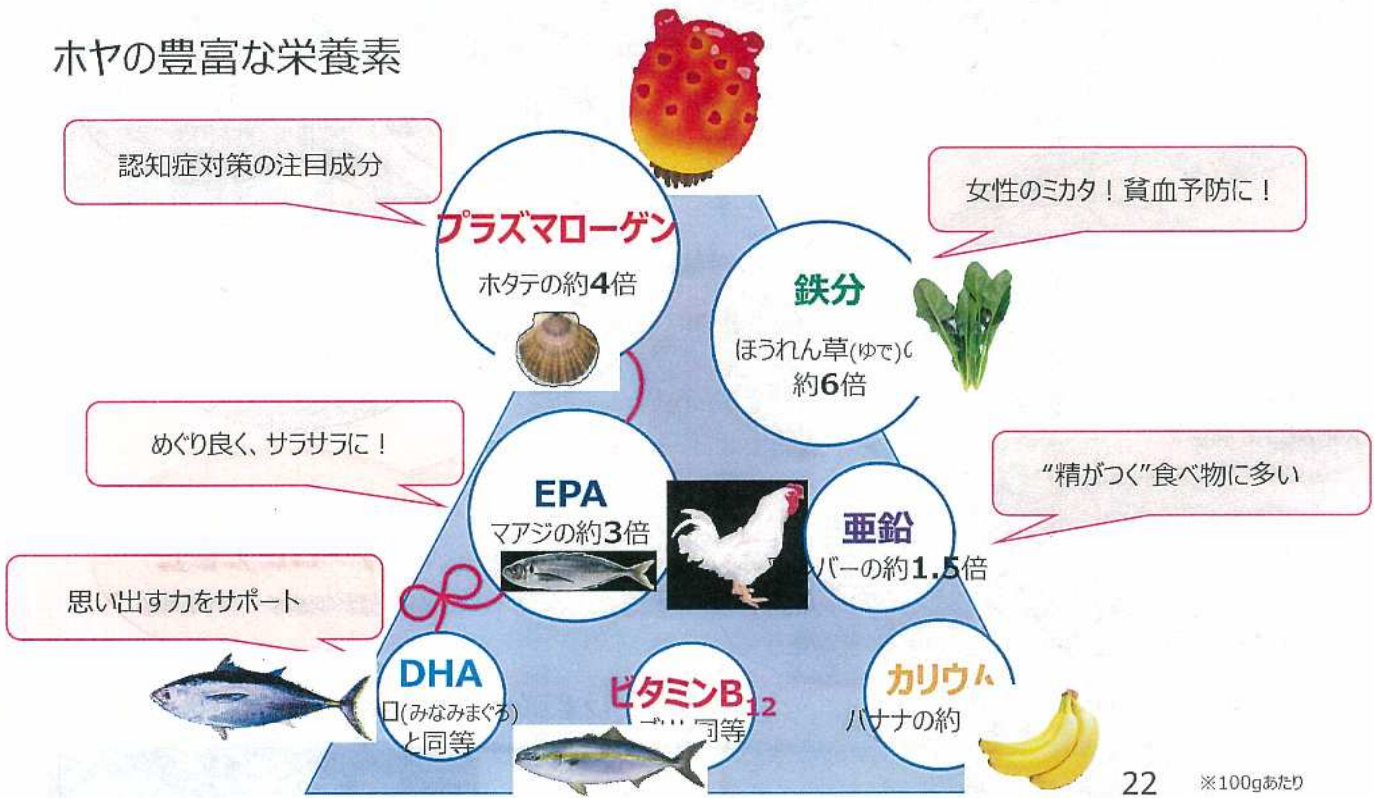
Sunsho Pharmaceutical Co., Ltd.

ほやの栄養価

ほやには様々な健康成分が含まれている。



ホヤの豊富な栄養素





東京シーフォートホテル



高級食材としてホテルなどが導入



「ホヤは洋食にも合う。

イクラやキャビア、トリュフにも劣らない珍味、高級食材になる可能性がある」

第一ホテル東京シーフォート 長島隆治 統括シェフ



ワールドビジネスサテライト他20件以上

- 20170531TV>NHK東北てれまさむね(18:100~)
ホヤの販路拡大の関東の動きとしてほやほや学会の活動を紹介8分程度
- 20170613TV>NHKおはよう宮城(他東北全6県)
上記放送を4分ほどに編集されたものを放送
- 20170607記事>WEBメシ通
食のWEBマガジンメシ通(hotpepper)にホヤの知識とホヤを提供するお店を「ほやほや学会」会長が紹介する記事が掲載
- 20170717記事>日経朝刊
ホヤの販路開拓の取組みを紹介
- 20170717記事>ほやほや学会>河北新報
一面で「ほやほやサポーター女子」「#ほやラブキャンペーン」の紹介
- 20170816TV>TV東京WBS
首都圏でのホヤ販路拡大の活動を紹介10分程度
- 20170815記事>NHKあしたブログ
3回に分けてNHKあしたブログにてホヤの特集



一緒にほやを楽しみ
広めよう！

