



株式会社丸ほ保原商店  
代表取締役  
ほばら よしあき  
保原 敬明さん

プリプリとした食感と  
身の締まりの良さ  
“生食用”だからこそ  
おいしさをどうぞ  
お楽しみください!

CO-OPの産地指定

# 宮城県産生かき

栄養豊富な「海のミルク」



店舗扱い

CO-OPの産地指定

宮城県産生かき(生食用)

120g 398円



おうちCO-OP扱い

CO-OPの産地指定

宮城県産生かき(生食用)

大粒 8粒 498円



宮城県石巻市  
おしか  
牡鹿半島

宮城の生かきは

ほんとおいしいよ。

きれいな海と潮の流れ、

豊かな栄養で育った

かきだからね。

生が一番。

石巻では、

酢醤油と大根おろしだね。

漁師100人いたら、

100人が

この食べ方でしょ!

衛生管理も

全国トップレベル。

安全な生かきを

安心して食べてもらうために、

みんなががんばってるよ。

宮城県漁協かき部会 部会長

たかはし ふみお  
高橋 文生さん

たべふ、  
たいせつ  
つくふ、  
たいせつ

「たべる、たいせつ つくる、たいせつ」



▲豊富なプランクトンと潮の流れがおいしいかきを育てます。



生かきを「生食用」として提供するためには、「きれいな海」であることが必須なのです。コープの宮城県産生かきは、宮城県沿岸の『清浄海域』で養殖されています。

宮城県沿岸は、北の海からの寒流（親潮）の通り道に位置します。親潮はかきのエサとなるプランクトンなどが豊富。そして、海の潮の流れが、身の締まりの良いかきを育てます。

宮城県産生かきのおいしいさのヒミツ

ヒミツその1 「海」

ヒミツその2 「森からの栄養」



▲広葉樹に覆われた山が海につながります。



広葉樹の森では落ち葉が地中の生物の作用でゆっくりと分解され、ミネラル分が多く含まれています。森に降った雨は、このミネラル分を含みながら地中を通り、海へと流れ込みます。このミネラル分がプランクトンなどの海の生き物にとって、大切な栄養となるのです。

森の栄養も、豊かな海を育てているのです。

漁師さん直伝  
【宮城流 かきのおいしい食べ方】

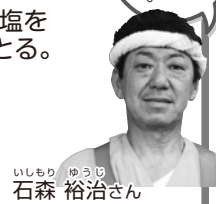
生を大根おろしでいただく

【材料】  
コープ宮城県産生かき(生食用)、  
塩、酢、しょうゆ、大根



甘めの  
三杯酢でも  
おいしいよ。

- 【作り方】
- ①かき1パックに大さじ2杯くらいの量の塩を加えて、軽く5回くらいもみ、ヌメリをとる。
  - ②①のかきを真水で洗う。
  - ③大根おろしを、かきと同量くらい作る。
  - ④酢醤油と大根おろしで召し上がれ！



かきのジューシーバター焼き

【材料】  
コープ宮城県産生かき(生食用)、  
バター、塩・こしょう、しょうゆ



- 【作り方】
- ①上の①と②を済ませてからフライパンを火にかけ、バターを溶かす。
  - ②強火で表面だけ焼く。
  - ③塩・こしょうをふりかけ、しょうゆをたらして出来上がり。アツアツをどうぞ！

※ホットプレートでもできますよ。  
火を通し過ぎないのがコツ。



▲今年5月、植樹の手伝いに行ったコープ職員3名(前列)と石巻グリーングループの会の皆さん

森を再生する活動を応援します

石巻グリーングループの会は、1999年から石巻の山林の杉を広葉樹に植え替える活動を進めています。コープは2004年から、商品の利用を通じて石巻グリーングループの会を応援しています。宮城県産生かきのご利用1パックにつき、1円を苗木代として寄付しています。

さらに今年度は、CO・OPP洗剤1点につき2円を寄付する「CO・OPPの洗剤を買って森を育てようキャンペーン(5月〜10月)」にも取り組み44万3632円を石巻グリーングループの会に寄付することが決まっています。

2004～2009年度の累計寄付金額  
(かき1パック1円)

**113万9,600円**を苗木代として寄付  
(苗木約770本分に相当)

▼宮城県生食用鮮かき出荷衛生基準チェック表

作業区分	処理区分	No.	チェック項目
水揚げ	かき水揚げ	1	作業を行うと安全性に異をつけています。
		2	養殖施設周辺の鳥の状態を確認しています。
	貝洗浄	3	殻かきの付着物を綺麗にとっています。
		4	洗浄機でゴミをとっています。
陸上(塵外)	洗浄	5	浄化には滅菌海水を使っています。
		6	強力過りの浄化を行っています。
	浄化	7	浄化途中で追加投入はしていません。
		8	常に清潔に保つよう、管理保全に努めています。
割き作業前の管理	器具	9	器具はかき割き作業以外には使用しません
		10	作業用のゴム手袋を洗いました。
	作業	11	作業器具を消毒しました。
		12	処理台の衛生保全に努めています
		13	かき割き用ナイフは綺麗です。
		14	消毒液で手洗いをしました。
人の管理	作業従事者	15	長袖の服を着てから消毒液で消毒しました。
		16	製品に髪が入らないよう帽子をかぶっています。

家族みんなで健康なかきを育てています。



宮城県漁協かき部会 理事  
いしもり ゆうじ 石森 裕治さん(中央)  
あやか はやと 文香さん(左) 隼人さん(右)

安心して召し上がって  
いただくために  
漁師全員で、毎日チェック

安全で安心なかきを届けるために、手間を惜しまず努力しています。宮城県は全国でもトップレベルの管理体制を持っていて、さらに「宮城県生食用鮮かき出荷衛生基準チェック表」で毎日漁師自らがチェックを行っています。毎日だから大変です。

ノロウイルス検査を  
10年以上前から  
行っています

出荷が始まると、毎週金曜日に13海域33定点で出荷用のかきの一部を外部機関に委託し、ノロウイルス検査をしています。2009年度は、年間で延べ792回にもなりました。この検査は10年以上前から行っている取り組みです。

「生食用」として出荷できるのは、この検査で陰性のものに限られます。もし検査結果が陽性となった場合は、次の週の検査で陰性が確認されるまで、その海域のかきは「加熱用」として出荷されます。

(※ノロウイルスは、85℃以上1分間以上の加熱によって感染力を失いますが、加熱すれば問題なく召し上がっていただけます)

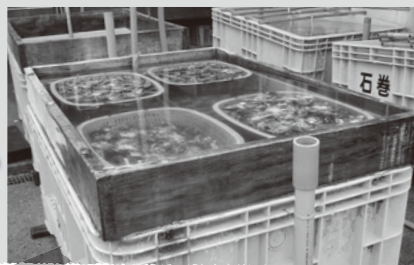
今年の宮城産かきは春の津波や海水温の上昇による影響から生育が若干遅れ気味ですが、11月から白くブククラとした身入りの良いものを出荷できる見込みです。  
生産者も最大の努力を行っています。たくさん食べてください。



株式会社丸ほ保原商店  
代表取締役  
ほばら よしあき 保原 敬明さん

水揚げしたかきは、衛生的に加工されます!

① 殻つきのままかきを洗浄。



水揚げしたかきは、冷却無菌状態の海水に一晚(12時間)つけてかきの中のものをはき出させます。海水はかけ流し状態で、体内の汚れは外に出ます。

② 生産者ごとに殻からはずす。



③ 1日に2回、漁連の入札場で、競りにかける。



④ 生かきを洗浄。



加工工場に運ばれた生かきは低温滅菌海水で洗い冷やします。ヌメリと汚れが泡となってモコモコと流れ出てきます。

⑤ パック詰めされ出荷。



塩分約2%の充てん水を入れてパック詰めされます。冷蔵トラックでコープの物流センターに運ばれます。



商品に印字されているロット番号で、採取日、採取海域など「どこ」が確認できるコープの自慢の商品です。ぜひお買い上げください。

