

ふるさと応援便

他とは違う！味がぎゅっと濃縮された牡蠣

漁業はオホーツク海とサロマ湖に面している湧別町の基幹産業のひとつです。この漁業を支え、尚且つふるさと納税の返礼品として生食可能な殻付き牡蠣やホタテをはじめ、オリジナル加工品等たくさんの特産品を出品している湧別漁業協同組合（港町）のふるさと納税担当者の方にお話しを伺うことができました。

特に注目してほしいのは、殻付き牡蠣と殻付きホタテとのこと。牡蠣もホタテも、市場で仕入れていますが、生産者にこだわりの身入りのいいものだけを選んでいっています。また、サロマ湖の豊富なミネラルのおかげで、牡蠣は小ぶりの分、味がギュッと濃縮されており、近隣の産

地とも一味違うと好評のこと。更に、食中毒の危険があるため生食で提供するところが難しい牡蠣ですが、紫外線滅菌海水できちんと滅菌してから出荷しているので、生食でも美味しく食べられるそうです。もちろん蒸しても美味しく、「牡蠣ポン酢」をつけて食べるのが一番オススメの食べ方と教えてくださいました。



発行元
湧別漁業協同組合
オホーツク 湧鮮館
×
湧別町企画財政課所属
地域おこし協力隊

北海道オホーツク管内に位置する湧別町。雄大な土地だけでなくサロマ湖とオホーツク海に面しており、漁業・農業・林業など一次産業がとても盛んな町です。そんな小さな町から全国の皆さまへ“生産者の想い”をお届けします。

「ここ数年で湧別の牡蠣・ホタテが美味しいという評判が広がり、出荷が追い付いていません。だから、どうしても到着までに時間がかかってしまっています。」と、嬉しい悲鳴も。まだまだ知名度は低いですが、味には自信があるので多くの人に味わってもらいたいと力強くおっしゃっていました。



オリジナル商品にも力を入れています

湧別漁業協同組合ではオリジナル商品にも力を入れており、次から次へと新商品を開発し、販売しています。牡蠣を使った加工品や、鮮魚としては価値が付きにくい魚を無駄にはしたくないと試行錯誤しながら、よりの多くの人の口に合う味を求めて商品開発を行っているそうです。今年から

発売し、人気商品となったのが牡蠣の瓶詰め加工品シリーズ「牡蠣塩辛・牡蠣キムチ・牡蠣わさび」。いろいろな味を試した結果、たどり着いたのがこの3種の味だったとのこと。また、大量に水揚げされて消費が追い付いていなかったカレイを使用した『骨まで食べられ

るカレイの煮付け』も新商品として登場。お子様から高齢者の幅広い年齢層に商品を知ってもらうため、町内の学校や施設への無償提供から行うそうです。



インタビュー
動画公開中←

返礼品詳細←

