

本田水産株式会社の経歴について

弊社創業者である本田卯三郎が終戦後の昭和 22 年、東京から地元である渡波に戻りかきを養殖し行商し始めたのがマルウ本田卯三郎商店の始まりでした。その後かきの養殖をやめ、販売に力を注ぎ昭和 45 年本田水産株式会社を設立。かきだけではなく県内産のほや、うになど生産者と共に物作りを行い良質の良い製品ができるように努力し、この他石巻に水揚げされる新鮮な魚を取扱い、様々な加工品も製造してまいりました。創業以来かきに携わり今年で 63 年になります。

浜市産かきの始まりと特徴

浜市のかきは本田水産が初めて浜と共に良質の良いかきを作る事ができた浜です。浜市漁場は宮城県の標高数千メートル級の山々の美しい広葉樹林、ブナ林から湧き出す水、多くのミネラルをたっぷり含んだ水は鳴瀬川、吉田川へとそそぎ浜市の海で出あいます。浜市の海はかきの餌となる植物性プランクトンが豊富なため一年で成長しかき特有の生臭さがなく身がふっくらとした旨味のあるかきです。浜市はかきの養殖場として最高に良い環境に恵まれているのです。

現在、浜市ブランドの中心となっている鹿野芳真さんが平成 7 年に殻付かきを弊社に持ってきたとき一目見てこのかきは素晴らしいかきだと思い、さっそく次の年にイカダと種かきを提供し養殖してもらいました。そして現在の浜市かきがあります。現在、浜市には 10 人の漁民の方々があり、その内の 6 人がかきの養殖をおこなっています。もともと、浜市の方々は海苔の養殖をおこなっていましたが収入が安定せずに困っていました。それに比べかきの養殖は安定しており非常に魅力的でしたがむき身にするには場所と人手が必要で海苔を養殖しながら一緒に行う作業は困難でした。しかし、弊社では以前より殻付かき・むき身・ハーフシェル等を取り扱っており、かきを剥く環境が整っていて浜市のかきを殻付きのまま買い上げる事が出来ました。それにより浜市の方も海苔を養殖しながらかきを育てる事が出来たのです。

【金華さば】

金華山沖で親潮と黒潮がぶつかりあう海域で漁獲された大型の真さばで脂乗りが抜群です。金華さばは品のある良質の脂のため食べ飽きない魚です。「金華さば生ハム燻製」は 2010 年度水産庁長官賞を受賞した製品でワインなどオードブルに絶妙です。製造工程は塩漬けで味付けして魚の旨味を引き出し国産の(岩手県産)の桜のチップで燻製していますので自然の風味が味わえます。また金華さば炙りしめ鯖は 2007 年度水産庁長官賞を受賞した製品でどちらも人気商品です。さば天日干、さば味噌漬など売られています。

製品特徴について

弊社は世界三大漁場のひとつであります三陸金華山周辺海域で漁獲された高鮮度の魚介類を自社工場で処理し製造しております。

【かき】

特に浜市産かきは浜市ブランドとして 6 つの特徴があります。

- ① 育てる海域と生産者の顔が明確です。生産者の名前(浜市六人衆)と、養殖しているイカダの番号がはっきりしています。
- ② 浜市産かきは 1 年で大きく育つめずらしいかきです。昔はどこも 1 年で成長していましたが、今は 2 年物がほとんどです。
浜市の海はかきの餌となる「植物性プランクトン」が豊富なため、また広い漁場に生産者が 6 名と少ないためかきは良質の良いプランクトンを多く取り入れられ 1 年で大きく育ちます。
- ③ 身がふっくらしていて美味しかきです。
1 年物と 2 年物の違いは殻の大きさと身入りにあります。
2 年物は殻が大きくなるために栄養分が殻に吸収され身入りが 1 年物に比べてよくありません。1 年物は殻が小さく薄いため栄養分が身に吸収されふっくらと旨味のあるかきに育ちます。旨味のグリーコゲンを多く含み味も甘みがありクセ(エグミや苦味)がないためかきの苦手な方にも美味しく食べて頂けます。
- ④ 自社工場で 22 時間以上浄化をしています。
浜市から水揚げされたかきは自社工場で浄化しています。それはかきの内臓も食用部分なのでかきの体内をきれいにする必要があります。弊社では海水を濾過し紫外線殺菌した海水を使用しています。さらにマイクロバブルをタンク内で発生させて、かきにやさしい環境を作り浄化を促進させ食中毒対策に努めています。安心して剥きたてのおいしさを楽しめます。
- ⑤ 無水かき
浄化した殻付かきを自社工場でハーフシェルやむき身処理し、新鮮なかきを出荷しています。特に水を含まない無水かきは本来の旨味が違います。
- ⑥ 自主検査を毎日実施しています。
弊社検査室で毎日微生物検査を実施しています。ノロウイルス検査は公的機関において定期的に実施し安全対策に努めています。

殻付かき、生かき、蒸しかき、佃煮、かきフライなどが売られています。