

マリンビジョンNewsは、サロマ湖地域の1市2町で構成するマリンビジョン協議会が、自然環境と共生した明るい未来を創造する漁村づくりに向けた活動を紹介する広報紙です。

◆ 湧別漁協 ホタテ玉冷加工場が完成 生産ライン一元化により省人化実現

湧別漁協ホタテ玉冷加工場が令和6年3月に完成しました。ホタテを自動で生剥きする機械「オートシェラー」を導入し、ホタテを工場に受け入れてから、製品梱包までの一連の作業を一元化しました。前述したオートシェラーは4基設置されており、1基1時間あたり5,760枚のホタテを生剥きし、この工場では、手剥きと合計すると最大30トンのホタテを処理することが可能となります。

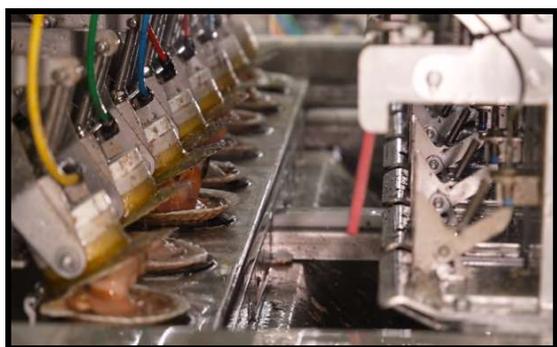


↑今回竣工したホタテ玉冷加工場

先進的な加工機器の活用により、人手不足や加工時間短縮に一役買っています。

このほたて玉冷加工場の建設によって食品安全性を確保する衛生管理手法（HACCP）を対米、対EUの認定も取得予定です。この認定を受けることで、安全性をアピールすることができ、国内の販売はもちろん、海外輸出についても大きく強化されることとなります。

中国の禁輸措置の影響を受けたホタテですが、販売先多角化による新たなスタートが切られようとしています。



↑自動生むき機械「オートシェラー」

◆ サロマ湖内の観測ブイを更新



↑湖内に設置した水質観測ブイ

サロマ湖内の5基の水質観測ブイ（温度・塩分データ）が設置から10年以上経過したため、センサー部と通信部の更新を実施しました。

通信規格変更の対応とリアルタイム情報の発信を継続することは、高水温時や降雨等による低塩分時におけるの養殖作業時期の判断が可能となります。

水産資源の適正管理が、大量へい死回避などのリスク軽減につながり、サロマ湖地域の推進する資源管理型漁業を継続し、今後も持続的漁業生産の安定を目指します。

◆ サロマ湖 7年ぶりの北海シマエビ漁再開！



令和6年7月8日、サロマ湖で北海シマエビ漁が解禁されました。北海シマエビは鮮度が落ちやすく水揚げされた直後に塩ゆでをすると色鮮やかな赤色となり、その姿から別名「海のルビー」と呼ばれています。海のルビーと呼ばれる理由はもう一つあり、産地がサロマ湖や野付湾などに限定され、漁獲量も少なく、希少価値が高いことからそう呼ばれています。

↑色鮮やかに茹で上がった北海シマエビ サロマ湖の北海シマエビは2010年には約122トン
を水揚げしていましたが、その年をピークに水揚げ量が減少してしまい、2017年には約1/10の約12トンまで水揚げ量が落ち込んでしまいました。

この減少を受け、2018年より北海シマエビの資源回復を目的とした禁漁措置が取られてきましたが、資源の回復と同時に漁獲量や漁期を調整し、今後も継続した操業することを目指し、7年ぶりに水揚げが再開されました。今年の漁獲枠はサロマ湖全体で20トンを計画し、7月7日から23日までの17日間で17.7トンの水揚げしました。

市場やスーパーの店頭に並んだ北海シマエビは当初の値付けが禁漁前より値を上げてしまいましたが、味は絶品で、地元はもちろん多くのファンが待ち望んだサロマ湖の夏の訪れを堪能しました。

◆ 大ほっかいどう祭にてホタテ販売！

令和6年7月27日（土）～28日（日）、大和ハウス プレミストドームにて開催された「大ほっかいどう祭」でホタテ浜焼き、水産物の珍味や地元商店のスイーツを販売いたしました。（出展：サロマ湖観光物産振興協議会）

持参したホタテ70キロを貝殻の上で焼いて3玉500円で販売いたしました。

卵も付いたボリューム満点で焼き上げられたホタテは、受け取った際に「大きい！」と驚かれることも多く、さらに食べ終わった後も「おかわり」や「お土産」として再度購入していくお客様もいらっしゃいました。

2日目には朝から大粒の雨が降る中ではありましたが、正午過ぎには完売となり、多くのお客様にサロマ湖の味覚を堪能していただきました。



↑おいしく焼けたホタテ浜焼き

操業の安全と豊漁を祈ります！

発行 サロマ湖地域マリンビジョン協議会

2025.3.20

編集 サロマ湖地域マリンビジョン協議会事務局広報担当

〒093-0502 佐呂間町永代町3番地の1

佐呂間町経済課水産係

T e l 01587-2-1200 ・ F a x 01587-2-1131

M a i l kankou@town.saroma.hokkaido.jp



ももちちゃん