



もりまち
北海道森町からホタテを
お届けいたします

もりまち
森町ってどんなところ？

森町は、北海道の南にある渡島半島の南東部に位置する人口14,000人ほどの小さな町です。町名の由来はアイヌ語の「オニウシ」＝「樹木の多くある所」からきており、穏やかな噴火湾と秀峰駒ヶ岳に囲まれた森町は、豊かな資源を活かした農業・漁業などの一次産業が基幹産業となっております。

森町ではホタテの水揚げ量は年間約15,000トンあり、町内で加工されるホタテの量は年間約22,000トンもあります。森町はホタテで成り立っていると言っても過言ではないくらい、ホタテは重要な産業のひとつです。

森町は、ホタテや毛ガニなどの「海の幸」も、温泉熱を利用したトマト・きゅうりなどの「山の幸」も豊富な食の都です。駅弁で有名な「いかめし」発祥の地、また冷凍食品発祥の地でもあります。

春には1,000本以上の桜が咲き誇る桜の名所であり、秋には鳥崎溪谷の紅葉など景勝地も豊富で、国内最大級の縄文時代のストーンサークルや幕末、箱館戦争時に榎本武揚や土方歳三らが上陸した地など、歴史あるまちとしても知られています。

アクセス

- ・函館空港から車で約40分
- ・札幌駅からJRで約180分



冷凍ホタテ貝柱ができるまで



生のホタテの貝柱を新鮮なうちに殻から外します。手作業で行なっていて、とても時間がかかる作業のため、工場では多くの人が働いています。



殻をむいたホタテの貝柱はとてもぷりぷりとしています。洗浄し、ひとつひとつゴミや殻のかけらが付着していないかチェックし、丁寧に取り除きます。



トンネルフリーザーという急速冷凍機で冷凍します。ホタテ同士がくっつかないように少し離して並べます。冷凍後は選別、包装してみなさんにお届けします。