

# 宮城県産 生かき

# 海の恵みたっぷり

ぶりっぷりのかきを  
おうちで楽しむなら  
“素焼き”がお薦め!  
凝縮されたかきのうまみが  
口の中に広がるぜいたくな味わい。  
きっとやみつきになります。



宮城県表浜産生かき(加熱調理用)100g

1月4回 参考価格:  
通 598円(税込645円)



宮城県産大粒生かき(加熱調理用)130g  
2月1回 参考価格:  
通 838円(税込905円)

## 豊かな海が育む かきのうまみ

(株)マルダイ長沼は主にかきと  
かぶの加工を行う水産加工  
メーカーです。工場周辺の海  
域は、工場排水による汚染が  
少なく、きれいな水質を維持し  
ており、地元の自然を生かした  
製品は高い評価を得ています。

牡鹿半島は複雑な入り江が  
続くリアス式海岸で、寒流・

暖流が交わるため海の栄養が  
豊富です。豊かなプランクトン  
を育み、その恵みをたっぷり吸  
収することで、かきにうまみが  
凝縮。また、荒波にもまれる  
ことで身が締まり、加熱しても  
縮みにくく食べ応えのあるかき  
に育ちます。口に含むと程よい  
塩味とまるやかな甘みが広が  
り、クリーミーでとろけるよう  
な食感を楽しめます。

## 産地のイチオシ “素焼き”

宮城県産のかきは、自然豊  
かな海で育まれるため、身が  
ふっくらとして濃厚な味わいが  
特徴です。  
焼く・煮る・炒めるなど、ど  
んな食べ方でも楽しめますが、  
産地のイチオシは、かきそのも  
ののおいしさを生かした味付け  
なしの“素焼き”。

作り方は簡単で、フライパン  
に油を引かず、中火で焦げ目が  
付くまで焼いていくだけ。かき  
から水分が染み出してきます

が、拭き取らずそのまま加熱し  
ます。この水分にもううまみが  
たっぷり含まれているのです。

まずは何も付けずにそのまま  
味噌と刻んだ大葉をのせたり、  
ポン酢などでもどうぞ。

## 東日本大震災からの 復興

東日本大震災では、(株)マル  
ダイ長沼の工場も津波被害を  
受け、がれきの片付けからの再  
発を経験しました。特に震災  
直後からの毎月の焼き出しは、  
協も焼き出しや物資による支  
援などを行いました。特に震災  
協も焼き出しや物資による支  
援などを行いました。特に震災  
直後からの毎月の焼き出しは、  
従業員や生産者にとって大きな  
支えになったそうです。  
津波被害により、「三陸牡鹿  
表浜魚つきの森植樹協議会」  
(左ページコラム参照)の植樹  
活動で植樹した木は全て消失し  
てしましましたが、2025年  
11月、ようやく植樹活動を再  
開することができました。

## 漁協を通じて買い付けたかきを 安全・安心に届けます。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖場



かきの水揚げ風景



かき浄化槽

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して、  
信頼できるメーカーだけが買  
大切です。

かきの養殖は、春から初夏  
にかけて、ほたての殻にかき  
の卵を付けるところから始ま  
ります。

宮城県の各浜の生産者が、  
卵を付けたほたての殻をロープ  
に挟み、いかだから海に吊  
り下げ、約1年半から2年  
かけて成長させます。

1枚のほたての殻にいくつ  
ものかきが付いて塊になつて  
成長します。付着した数が多  
すぎると一つひとつのかきに  
栄養が行き渡らなくなり、しつ  
かりと育ちません。そのため、  
定期的に殻の掃除を行います。

水揚げされたかきは、まず  
半日かけて滅菌処理を行い、  
その後、漁港で「剥き子」さん  
と呼ばれる方々が、手作業で  
は重労働。また、台風や海水  
温の上昇などの自然現象が大  
敵です。

水揚げされたかきは、専用  
の容器に入れた状態で、各生  
産者が漁協に持ち込みます。  
その後、入札という公正な  
取り引きの仕組みを通して