

# 姫と武者、2種の新カキ

＝水産総合研究センター＝

「宮城のあまころ牡蠣・あたまっこカキ」と、研究機関らしからぬ展示が目をついた。

ユーモラスな名称と思ったが、震災で大打撃を受けたカキ生産の早期回復、かつブランド化を図るための真剣な取り組みだった。

養殖カキは通常2年かかり、むき身にするのに大変な労力を要し人海戦術で対応している。そこで、養殖期間を短くし、殻つきでだせるよう考案されたのが、この2種のカキ。

あまころ牡蠣は夏に採苗、稚貝を養殖かごに入れて育成し、翌年7月ごろの成熟する前

に収穫する。殻への付着物も少ない。産卵前の栄養をたっぷり蓄えている時であり、雑味なく爽やかな旨みとなる。身は柔らかく小ぶりだが、一口で食べられる良さがある。三陸では殻つきを「ころ牡蠣」と呼ぶことから、この名がついた。石巻湾で試験養殖、本年7月、東京のオイスターバーにだしたところ大変好評だったそうだ。

一方、あたまっこカキは、殻が白く、つるつとしており、牡蠣には見えない。ネットに入れた稚貝を干潟で育てることにより、空中露出と波にあらわれるのを繰り返すため、殻のでこぼこが消える。出荷までは2年を要するが、へい死率は低い。ひきしまった身質、凝縮された濃厚な旨みがある。松島湾浦戸で養殖されている。

宮城県水産技術総合センター気仙沼水産試験場主任主査の山内洋幸さんは「あまころ牡蠣は、かごの中で育ったお姫様、あたまっこカキは波で鍛え抜かれた坂東武者。食シーンや好みに応じて選んで欲しい」と言う。

(漁政部 宮治)



カキ養殖で新手法

## 新刊案内

美味しい田舎のつくりかた

＝金丸弘美著、学芸出版社刊＝

食環境ジャーナリスト、地域活性化アドバイザーの肩書きを持つ著者は、全国1000の農山漁村を歩いてきた。その中から、「田舎の豊かさを仕事にする起業家たちの挑戦」をテーマに10事例を取り上げている。ジェラートの製造販売へ乗り出し年間9000万円を売り上げている滋賀県東近江の牧場主、27種のじゃがいもを栽培し直販する北海道士幌町の農家など、登場するキーマンたちは、食と地域づくりに関り、自ら発信している人たちばかり。

水産関係では、地元農家や漁師による直売が行われている福岡県宗像市の「道の駅むなかた」が紹介されている。年間17億5000万円

を売り上げる全国有数の道の駅だが、徹底的に地域に寄り添った生鮮品が中心。売場の32.7%が水産物で、近隣4漁港の漁師123名が、その日の朝に自分が獲った魚をパック詰め、値づけをして届ける。開店と同時に行列をなしていた客がなだれ込み、一斉に魚を買っていくという。筆者曰く「鮮魚流通の革命」。

第一次産業は明るいぞ、と感じさせてくれる一冊だ。安倍総理夫人は「未来は変わる、そう思える本」と推薦を寄せている。

四六判・208頁

定価1890円

▷問合せ先

学芸出版社

☎075(342)2600

