

はつかいち た もの きゅうしよく
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

たべもの新聞

Vol.36 かき

令和2年1月29日 廿日市学校給食センター

牡蠣の養殖や収穫の様子を紹介します！

廿日市市は牡蠣の養殖でも有名で、給食センターでは、地御前の牡蠣を使ったかきフライを給食にだしています。

今回は、地御前漁協での牡蠣の養殖・収穫される様子を、紹介します。1月7日の取材では、実際に船でいかだまで連れて行っていただきました。

かき ようしよく なが 牡蠣の養殖の流れ

- 7月～8月 ①採苗
ほたての貝殻に牡蠣の種を付着させる。
- ↓
- ②抑制棚へ移動
- ↓
- 翌年の7月 ③通し替え
- ↓
- ④沖のいかだへ移動
- ↓
- 2月～ ⑤収穫
1年半から2年くらいで収穫される。

しゅうかく ⑤ 収穫

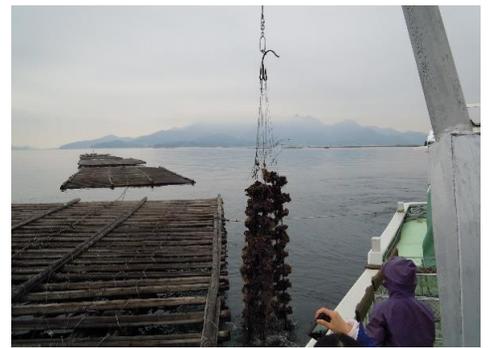


取材日の1月7日、峠さんの船で沖にあるいかだへ出航しました。

ふだんは、毎朝3時半起床、あたりが真っ暗な中、船に乗り込み牡蠣を収穫します。



いかだに到着したら、船についているクレーンをのぼし、いかだの下で育てている牡蠣のワイヤーにフックをかけてつり上げます。ふだんは、一度にワイヤー約15本をつり上げ、収穫します。



収穫された牡蠣をワイヤーから外し、殻を洗って、24時間海水につけて浄化します。この浄化プールは地御前漁協独自の構造で、浄化している間に牡蠣がはき出した物が水槽の外に出ていく作りとなっています。



浄化された牡蠣は、殻から外し、むき身にします。その作業を「かき打ち」と言います。



かき打ちが終わって清浄海水で洗浄されたかきを、次々とより分けながら出荷前の最後のチェックをします。



じこぜんぎょきょう
地御前漁協
たお きよたか
峠 清隆さん

地御前漁協には、20業者・約200人が所属しています。そこで養殖される牡蠣は「地御前かき」として全国へ出荷されています。

地御前漁協には次のようなこだわりや特徴があります。

- 収穫から出荷・販売される間、真水を使わず、すべて塩水を使う
- 牡蠣の身入りがいい ○味がいい

「子どものうちから牡蠣に親しんで、大人になっても栄養満点の牡蠣を食べてほしい」と話されていました。

よくせいだな ② 抑制棚

陸地から近い干潟に設置されている抑制棚では、潮の満ち引きがあります。海水に浸からない時間を経験することで、丈夫な種を育てることができるそうです。



1枚のほたてに20～30個の牡蠣がついています

「牡蠣の養殖は稲作と同じだ」と言われました。抑制棚で育てるこの時期は、稲作では苗を育てる部分と同じです。小さいうちは密集させて育てます。

とお かえ ③ 通し替え

約1年間、抑制棚で育てた牡蠣をさらに大きくするために、ほたての貝殻の間隔を8寸(24cm)に広げます。1本のワイヤーに36枚のほたてを通し、沖のいかだへ運びます。



通し替えの作業は、稲作では「田植え」に該当します。幅を広くし、ひとつひとつを大きく育てます。

1月30日(木)の給食にかきフライが登場するので楽しみに！