

# カキ

ふるさと再生の切り札に

日本初の養殖方法で

おいしさ大入りの

大入島オイスター

山から流れるたくさんの栄養を運んでくる番匠川の河口にうかが大入島

のカキは、くさみがなくてジューシーで、細やかなうまみが人気です。ふつうのカキ養殖は稚貝がついたホタテのカラをロープで海中につるして育てますが、この方法だとカキの大きさがバラバラに育ち、たくさんの付着物をのぞく作業に手間がかかります。カキには「赤潮」といって、さかなによくないプランクトンの発生を防ぐチカラもあるので、もっと手間をかけずに養殖できないかと考えた宮本さんは、新しい養殖方法を使って「大入島オイスター」を開発しました。

宮本さんにとってのカキ養殖とは

稚貝から育てるカキは、育児をしているようです。すくすくと大きく成長するとうれしいですね。



宮本 新一さん  
合同会社 新栄丸

大入島は、佐伯湾にうかがひょうたん形の島。この島で、日本で初めての養殖に挑戦した宮本新一さんのお話を聞きました。

大入島オイスター  
世界ブランドへ

大入島オイスターはくさみがなくてジューシーで、こまやかなうまみが味わえます。



カキの養殖スタイルを大きく変えた

## 日本初のカキ養殖方法

大入島オイスターは、フリップファーム方式という養殖方法を取り入れています。カキの養殖が盛んなオーストラリアでおこなわれている方式で、海に浮かべたカゴの中にカキの稚貝を何個もバラバラに入れ「シングルシード」といいます。波にゆられながら育てるのです。カゴの中でブラブラとゆられるカキが、おたがいにぶつかりあって、カラをけずりあいながらのびのびと育っていきます。そうすることで付着物がなく、形がよくて、おいしいカキが生まれるのです。



ぷっくりと身が詰まった大入島オイスター

## カキ養殖を広げる取り組みで産業として発展

日本で初めてフリップファーム方式のカキ養殖を始めた宮本さんは、そのノウハウを独り占めせず、仲間へ声をかけて、「佐伯市シングルシード養殖協議会」をつくりました。同じ佐伯市内の鶴見と蒲江地区の漁師さんたちとも協力しながら、地域ぐるみでカキの養殖を広げる取り組みをおこなっています。



カゴからとりあげられた大入島オイスター

### Q どういう手順でカキは育っていくの？

A はじめは陸の水そうで稚貝を育て、6ミリくらいになったら海のカゴに入れかえます。カゴには5種類の網目があり、成長にあわせて大きな網目に移していきます。定期的にはひっくりかえしたり、天日干しをすることで、すこやかなカキが育ちます。すべて船の上から機械で行うので作業もラクになりました。



海の上に並んでいるのは、シングルシードのカゴの列です

### Q 貴重なノウハウを教えているのはなぜ？

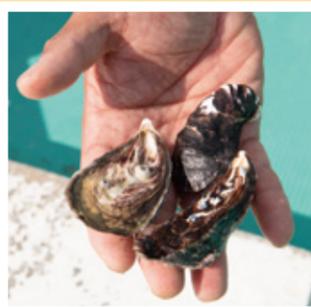
A 地元でカキを養殖している人たちだけでなく、全国から学びにきた同業者にも現場を案内し、養殖方法を教えています。働き手の負担が大きく、後継者が不足していることが心配されるカキ養殖業ですが、フリップファーム方式が若い働き手を増やし、業界全体を元気にしていきたいと願っているのです。



バスケットの反転も船の上からできるので、からだの負担も少なくなりました

### Q シングルシードだとおいしいカキが育つの？

A シングルシードでは、カゴの中でカキがぶつかりあって、お互いのカラや付着物をけずりあいます。これが刺激になって身の成長に栄養が集中することで、余計なカラや付着物も減ります。おかげで身がタツプリ詰まったカキに成長するのです。



身がタツプリつまった、おいしいカキがすくすくと育っていきます

### Q これからの大入島オイスターは？

A 大入島オイスターの評判は、東京の豊洲市場などでもすぐに広まり、全国的な知名度も高まっています。天日干しで貝柱がたえられているため、生きたまま長い距離を運ぶこともできるそうで、「将来はドバイなど遠くの国にも輸出していきたい」と宮本さんは話します。夢のチャレンジは、世界へ広がっています。



大入島オイスターのおいしさを世界に伝えていきたい