

## 牡蠣をおいしく食べるために



### しんぺいの まだまだペー!ペー!クイズ!



伊豆から浦村に移住して2ヶ月のしんぺいです(^^)  
新米ですが、何でも聞いてください!  
分からないことは、ヨシノブさんに聞きます。それでも分からないことは、大輔さんにききま〜す。

ググるの  
禁止×



善信さん

慎平さん



Q1:なぜカキと呼ばれるようになったのでしょうか。

Q2:どのようなロケーションでよく育つでしょうか。

Q3:牡蠣は、1日にどれくらい水を飲みこむでしょうか。

答えは右ページ下にあります。

### しんぺい物語

以前に仕事で三重に来た時に浅尾さんたち漁業に携わる人たちに会いました。その時に、生産者としての思いがとても魅力的に感じました。私自身、漁の体験はとても充実した時間でした。これを仕事に生かしたいと思いつつ、一旦は伊豆に帰りましたが、ただただ三重であんな魅力的な人たちと一緒に仕事がしたい一心で移住してきました。私の入り口はレジャーなので、観光と漁業の距離を縮める場を作れたら、もっと面白いことになるんじゃないかと、ワクワクしています。

浅尾さんの取組が、これからの漁業に明るい光を灯してくれることは間違いないでしょう。漁業者が元気で、これまでの日本の食生活が守られるよう願っています。

近年、漁業を取り巻くユースは、漁業従事者の高齢化、漁業者数の減少、漁獲量の減少、食生活の変化による魚食文化の衰退などなど…一見悪いことばかりがささやかれています。確かに難しい時代にはなっていると思いますが、浅尾さんは、漁業に対しては明るい意識の方が強いと言います。

それは、浅尾さん自身が、漁業だけではなく焼き牡蠣屋の経営を同時にすることにより、自ずとマーケティングとブランディングの力も培ってこれたことや、IT機器が手軽に使えるようになり、漁業の裏付けとなる情報の量が飛躍的に増えたことなどを挙げています。

### これからの漁業



#### 垂下連

ロープは7m  
30cm間隔で21段、ホタテの貝殻に穴をあけ、ロープを通し釘で固定する。

畑は面で作物を育てるが、海には深さがあり、畑を何層にもした感じで、3次元で養殖することが出来る。

7.8月が牡蠣の産卵期  
幼生は2週間泳いで、どこかに着きたがる。その頃合いを見計らって、ホタテの貝殻を沈めると、幼生が付着する。

下敷きにならなくて付着するんだって

種付けをして半年たったのがこれ。



それから1年たって、出荷するのがこれ。  
水から揚げると、200キロくらいになる。

重たいー!



ボク、これ揚げるとき、背中やりました。しんぺい

スゲー

めっちゃでかい



海から揚げた牡蠣は、大きなかごに入れて、船で牡蠣小屋へ運び、牡蠣打ちをする。大中小に分ける。

大はセルで出荷

中は焼き牡蠣やむき身にする。

小はかごに入れて、再び、海につける。これが、畜養。

一度海から揚げられ、たたくれた(刺激を受けた)牡蠣は、水や栄養を要求するので、再び海に戻った時に、頑張っって撮取する。