

広島産 生かき(生食用)



(かなわ水産株式会社)

2016年6月発行
生協ひろしま
地産地消推進委員会

4月22日、地産地消推進委員と新入職員が、広島県江田島市大柿町の かなわ水産(株)を訪問し生産者と交流しました。カキの育成場所は、広島県の指定海域、大黒神島沖の清浄海域で、ノロウイルスの検出された事案のない海域です。そのこの筏で育った殻つきカキを、オイスターバーのシェフのように、そのまま生で試食。最高に新鮮なカキは、ぷりっぷりの海の味でした。

今回は、水産品で初の産直。予定産地の事前視察で、11月から1月の企画予定です。

※生食用と加熱用の違いは鮮度の差でなく、指定海域の違いです。



◆カキ養殖

1. **採苗** (さいびょう) : 7月、ホタテ貝の貝殻に針金を通して海中に入れ、海中に漂ってるカキの幼生(0.3mm)を付着させる。
2. **抑制** : 採苗したカキの種(幼生)を。干潟の棚(抑制棚)に移す。潮が引くと海水から出るので、カキが大きくなり過ぎず丈夫になる。
3. **筏養殖** : カキのついてるホタテ貝を新しい針金に移し替えて垂下連(すいかれん)を作り、沖合の養殖筏に吊るす。海につけておくことにより、カキの身を育て、12~18か月後収穫。その間、台風がきたらカキ筏を避難させたりする。
4. **収穫** : 船にクレーンを建て、ウインチで巻き上げて、収穫する。

大黒神島は無人島。

広島市内からも遠いので、生活排水・畑の農薬に汚染されることもなく、ノロウイルスや細菌などの影響も少ない。河川から遠いので**塩分濃度が高く(3%以上)**アミノ酸の含有量も多い。

味が濃い
おいしい

小粒だけどうま味凝縮
鍋に入れても縮まない

カキ筏で作業されてた方も
手をふってくださいました。
明るくて**感じのいい会社だ**
と思いました。

最高のおもてなし

- ・カキは年中食べられます。
- ・カキの旬は4~6月です。
- ・生カキは世界共通のものです。

カキ筏に間伐材を使用。

間伐材は10年耐久(竹は4~5年)し、国から補助金が出ますが竹より割高。でも、何より山を守ることが、カキの生育に必要なとの思いです。

◆加工場 ～HACCP（ハサップ）を運用～

商品検査・海水検査実施。



白衣、衛生帽子、マスク、靴カバーを装着し、手洗い、コロコロほこり取り、エアシャワーをあげ工場内へ



氷づめで入荷されたカキ

蛇口に手を触れずに水が出て、ドアが開く

清潔な工場にびっくり



うちこさん（島の年輩の女性）が、素早く丁寧なカキうちで、カキ殻をむく

カキのむき身体験

殻にナイフを差し込み、貝柱を切って・・・むずかしいです。自分だと、カキはボロボロ、うまさ半減です



作業工程によりエリアを分け、徹底した衛生管理



清浄海水とともにカキのむき身を、内容量より 15%多めにパック詰め。（最大 12%身が縮む。量目不足防止のため）（塩分濃度が低いと、水ふくれして重量は増えるが鮮度は落ちる）

※カキのおいしさは、大きさでなく鮮度です。

海水で洗浄され、人の目で、汚れてないか、傷ついてないか等、選別される

◆商品学習と質疑応答

- ・広島は全国の 60%を生産。
- ・新鮮さとノロウイルス・食中毒細菌は関係ありません。新鮮なものは美味しいけれど、安全性とは全く関係ありません。カキが原因の食中毒は、80%以上ノロウイルスが原因です。ノロウイルスは、人間の小腸で増殖します。生活排水が流れる漁場のカキはノロウイルスを含んでる可能性があります。
- ・生食用清浄海域で採取され、採取後の温度管理等がしっかりしていれば安全です。
- ・安全なカキはたくさん食べても大丈夫。
- ・夏にカキを食べない一番の理由は販売していないため。
- ・生食用かきは、そのまま生食できるカキで、殺菌も必要ありません。
- ・今回商品化される **かなわ水産（株）の「広島産生かき」** は、パックを開けたらそのまま洗わずに食べられます。表面価格は高いけれど、**中身・安全性・おいしさ**を考えると納得価格です。

