

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

大ぶりで濃厚 夏の岩牡蠣

永友幹男さんと河野浩祐さん



岩牡蠣(加熱用)

蒸してよし、焼いてよし。醤油やレモンを垂らし、大粒の身とほのかな塩味のスープを楽しんで。

※「港の駅いままち」で購入できます。



芳醇な磯の香りとうま味をたっぷりと蓄えた、一口では食べきれないほどの大ぶりの岩牡蠣。今、まさに旬を迎えています。この養殖を行っているのが、永友幹男さんと河野浩祐さんのお二人。

「豊かな串間の海なら良い牡蠣が育つかもしいないと思い、元々自分で研究していました」と語る永友さん。平成23年、県が牡蠣の養殖に成功したことをきっかけとして、本格的に取り組み始めました。

岩牡蠣の養殖は、産卵後、海中に漂う卵をホタテの貝殻などに付けるところから始まります。後にこれを剥がし、垂下連(すいかれん)と呼ばれるロープ状のものに付け、海中に沈めて、約2年半から3年半で出荷できるようになります。平均300グラムという大ぶりの岩牡蠣に育ちます。

いくつもの苦労があったそうですが、ようやく平成28年から販売を開始することができました。「これから8月に掛けて、ますます濃厚な味わいに変わっていくですよ」と満面の笑みを浮かべる河野さん。

大切に育てられた岩牡蠣は、取り扱う飲食店からとても評判が良いとか。串間の新しい旬の味、堪能してはいかが？