

商品ものがたり

# 山と海に育まれた 豊かな旨味



co-op コープさんき 共同開発 冷凍かき(大粒)  
宅配にて毎週取り扱い

▲かきの養殖棚。海面下にはほたての貝殻がずらりとぶら下がり、そこにくっついたかきが波に運ばれる栄養分をたっぷりと蓄えている最中。

**瀬** 戸内海の真ん中、広島県最南に位置する倉橋島。周りを島や岬に囲まれ、穏やかながらも適度な潮の流れが、美しく水面を輝かせます。かきの産卵に適した四季の海水温や塩分濃度、かきの餌となる植物プランクトンを多く発生させる、山のミネラルを多く含んだ太田川からの水流。日本一のかき産地・広島県の中でも、かきの生育に適した環境が見事に揃っています。

「co-op コープさんき 共同開発 冷凍かき(大粒)」を製造する倉橋島海産株式会社は、かき専門の会社として、養殖から製造までを一手に担います。創業時はいわし漁を主としていましたが、先代の社長が「これからは『獲る漁業』から『つくる漁業』の時代だ」と、かき養殖業へ転向。その意思を引き継いだのが、現社長の斉藤継男さんです。社長の頼もしき右腕、岡見英人工場長は社長のことを「新しい物好きで最新機器の導入などにも積極的。いつでも業界の先を見据えている」と語ります。斉藤社長の思い切りの良さと、岡見工場長の豊富な水産業経験と知識で、次々と新しい技術開発に挑戦。今年年間1000tのかきを出荷する企業になりました。

**倉** 橋島海産が冷凍かきの製造を開始したのは1997年のこと。当時、余ったかきを「もったいない」と冷凍していたところ、小売店のバイヤーから商品化を持

ち掛けられたのがきっかけです。市場でその冷凍かきを見たほかのバイヤーたちに「うちにも卸してくれ」と声をかけられ、徐々に取引が広がっていきました。その一つが生協で、2006年に日生協、さらに2011年に日生協を通じてコープさんき、京都生協とも取引を開始。価格だけでなく安全・安心を優先する各生協とは、今日まで安定した関係が続いています。

「co-op コープさんき 共同開発 冷凍かき(大粒)」は、その名の通り粒が大きなLサイズ。倉橋島海産では、収穫したかきを大きさ別に3S~3Lの9階級に分類します。岡見工場長いわく、「いろいろな料理への使い勝手、食感・食味の良さを考えると、家庭用はLサイズが最適」なのだそう。

また、組合員からは「加熱しても身が縮みにくい」と好評です。「非常に残念ですが、ほかの業者では、かきに真水を吸わせて大きく見せていることもあるようです。そういったかきは加熱すると水分が抜けて、身が半分近くも縮んでしまう。うちは加工にも海水に近い塩分濃度の水、氷を使用するので、加熱しても縮みにくくなっています。かきは広島の誇り、『正しいものを提供する』というのがうちの誇りです」岡見工場長の口調からは、確かな熱意が



## 真面目に、かき一筋。

1.ほたての貝殻をつないだ採苗連。ここにかきの幼生が付着する 2.干潮時のかきの抑制棚 3.かきの収穫最盛期は2隻の漁船がフル稼働 4.最新機器と人の目の二重で異物の混入や欠けをチェック 5.採れたてのかき。殻の中には濃厚なうま味の身がぎっしり詰まっている 6.かき漁師の尾浜さん。「うちのかきが一番!」 7.今回お話を伺った倉橋島海産株式会社 取締役工場長の岡見英人さん。国内外での水産業経験が豊富な「スーパー水産人」 8.打ち子さんがずらり。早い人で1日3000個以上殻を剥く

感じられます。

**倉** 橋島海産では「抑制」と呼ばれる養殖方法をとっています。採苗(種付け)から収穫までおよそ2年。夏、孵化して海中を浮遊するかきの幼生が、ほたての貝殻(採苗連)に付着するのを待ちます。秋、採苗連は沿岸の抑制棚へ移され、潮の満ち引きで海水につかったり日に干されたりを約1年間繰り返します。こうして残った強いかきだけが、ほたて殻どうしの間隔を広くした「垂下連」に組み直され、筏にさらに約1年間吊るされます。これは広島のかき養殖独特の方法で、より大きく上質なかきを育てるため、最適な場所に筏を移動できるという利点があります。「自然には抗えない。だからこそ、自然の力を活かすのが大事」と斉藤社長。かきの成長に合わせて吊るしかえや移動を繰り返し、ようやく殻いっぱいになった、大粒のかきが収穫されるのです。

**水** 揚げ後、かきは海水できれいに洗浄されます。「打ち子」と呼ばれる人の手や、最新の殻剥き機で殻を剥き、-32℃で冷凍され、倉庫で保管。冷凍状態のままサイズ選別の後、周囲をさらに薄い氷の膜で覆い、収穫時の鮮度を保った状態で出荷されます。冷凍保管するのは、安定した供給量を常に保つためです。

「2014年夏は広島県全体でかきの採苗が不調で、2年後の収穫を不安視してかきの価格が一気に高騰しました。最近、ようやく落ち着いてきましたが、影響は今も続いています」厳しい時期でした、と岡見工場長は当

時を振り返ります。今年の出来を伺うと、「11月の初めまではやや小ぶりでしたが、中旬以降から採れるものは上々」とのこと。

**「養** 殖から製造まで、すべてにおいて『最もおいしい状態』を意識して、一つひとつのことに真剣に取り組んでいます。うちで作った『専門店のかき』を、ぜひ組合員さんご自身の目で、舌で味わってください」と、岡見工場長。瀬戸内の美しい海と、確かな技術と熱意に育てられたかきをぜひご賞味ください。

## おいしい食べ方

### クリーム色はおいしさの証

倉橋島海産のかきはまったりとしたクリーム色。この色はかきのうま味の主成分であるグリコーゲンで、色が濃いほどうま味も濃くなります。

簡単!

### かきのアヒージョ

たっぷりのオリーブ油にスライスしたんにく、鷹の爪を入れてじっくり温め、解凍したかきを入れてじっくりするまで加熱。塩こしょうで味を調えれば完成。お好みできのこを入れてもOK。カリカリに焼いたバゲットをオイルに浸していただきます。