

鍋のシーズン真ったただ中。

この時期になるとカキの直売所に足が向きます。東日本大震災前は、宮城県の松島方面を訪れるたびにカキむき加工場に立ち寄っていました。最近、久しぶりに顔を出しました。

松島湾の奥に位置する東松島市鳴瀬地区の周辺は、「奥松島」とも呼ばれています。

東北 復興日記



▶▶▶ 202

まだまだ



一般社団法人IkiZen
代表理事
齋藤由布子さん



安全で高品質 鳴瀬のカキ

震災時、一帯を襲った巨大津波は沿岸から一キロ以上も内陸に押し寄せました。JR野蒜駅付近ではL字に曲がった電車の車両がメディアで大きく報道されました。養殖設備や加工場も大きく損壊。カキを育てる見通しが立たない状況が続きましたが、種カキを出荷していた三重県や名古屋市、北九州市などの支援で復活を遂げました。

鳴瀬では古くからカキの養殖が盛んです。写真。周辺の海域に鳴瀬川と吉田川が流れ込み、ミネラルたっぷりの水と、親潮・黒潮が混ざり合う

ことで、養殖に欠かせないプランクトンが多く生息するためです。宮城県漁協鳴瀬支所の渡辺茂さんによると、鳴瀬のカキは一年で通常の三倍の速さで成長。うま味が凝縮した甘味の強いカキとして人気があるそうです。

鳴瀬川がカキの養殖に適した理由は他にも、県水産技術総合センターの酒井敬一さんによると、県内の海域に流入する一級河川の中で最も流域人口が少ないのです。これは、汚染リスクが低い清廉な川と、いうことを表しています。

「奥松島かき鮮」のカキは、そんな環境で育った鳴瀬のカキを水揚げして滅菌海水で一晩浄化し、安全性を高めています。高品質のカキは生食や鍋料理はもちろん、殻付きカキをホットプレートなどで酒蒸しにして楽しむこともできます。年末年始の贈答やホームパーティーで喜ばれること請け合いです。

むき身一キロ千円、殻付きカキ十個千円(税・送料別)。
問い合わせは奥松島かき鮮
電02225(88)2897へ。

※この連載は、東京のNPO法人JKSKと、被災地の女性たちが協力して復興に取り組む「結プロジェクト」の協力を得て、掲載しています。