



作り手の誇りと思い。

質、量ともに県下トップクラスの廿日市のかき。
しかし同じかきといえども、そのこだわりや育て方は生産者それぞれ。
大野、大野町、地御前、宮島漁協でかき作りに携わる生産者に、その思いを聞きました。

宮島漁協

宮島町974 - 9
問合せ ☎0264

宮島の生産者の多くは、宮島東側の海域を主な漁場としています。正面は太田川、背面には宮島の原生林から海へと流れる栄養素が育つ漁場です。また、島の陰に隠れるため、台風の進路から守られるといった恩恵も受けています。そのため、安定してかきを供給できるのが強みです。

宮島は観光地。島内の旅館などでも地のかきを食べてもらおうため、宮島産のかきを提供しているところもあります。旅館へは仲買を通さず、直接かきを納品し、実際に食べた人の声を聞くことができます。食べてもらうお客さんの反応が一番気になりますね。

また、ここから発送されるかきには「宮島」の名前が付きます。これは、宣伝効果がある一方、宮島を語る以上良いものを提供し続けなければいけない責任でもあります。日本だけでなく世界にも知られるこの名に応えることが、ここでかきを作る生産者の使命。今後も衛生面はもちろん、身入りのいいかきを提供していきたいです。

新たな技術を開発し、取り入れるのも質の向上には必要なこと。例えば、昨年海水氷を取り入れる生産者も出てきました。これは、かきを出荷する過程で、海と同程度の濃度の氷を冷蔵などで使うことで、鮮度が維持され、旨味が抜け出さず出荷することができます。

宮島だけでなく広島かきが全国で生き残るためにさまざまな工夫や努力が必要となっていきます。「かき小屋」や「オイスターバー」などより質のいいかきが求められる機会は多くなってきています。宮島発のかきが店頭に数多く並ぶよう今後も努力を重ねていきます。



宮島漁業協同組合代表理事組合長
森脇賢さん
(もりわき・まさる)

地御前漁協

地御前5丁目10 - 8
問合せ ☎1214

地御前で生産されるかきは、漁場の管理や養殖技術研究によって市場や消費者から高い評価を得ています。現在では「地御前かき」というブランドが確立され、品質の良さから全国から海産物の集まる東京の築地市場でもその味が認められています。また、地御前かきが全国的に名を馳せるきっかけとして、昭和52年に水産部門で天皇杯を受賞したことも大きいですね。

地御前漁協の各生産者は出荷するかきに「地御前かき」のブランドを表示します。そのため、品質を落とさないよう「より良いものを」という意識を一人一人の生産者が持っています。

かき養殖はその海域の自然環境に大きく作用されます。そのため漁協では、山間部で植林活動など森林整備に取り組んでいます。一見、森と海は関係ないように思われますが、広葉樹林の落ち葉が腐葉土となり、そこを通った雨水は栄養が豊富。それが山から川を下り海に注がれてプランクトンを育て、海産物が育ちやすい環境を形成しています。

漁協では、良質のかき作りとブランド力向上のため、生産者が一丸となり取り組んでいます。筏の間隔を広く取りしっかりと育てたり、今年からは鮮度保持のため、海水氷を作る装置を漁協で取り入れたりと、安定した品質のかきを全国に送り出すために労力は惜しみません。

また、地域での漁協の役割として学校給食のかきの提供なども行っています。昨年には「地御前かき小屋」が観光協会の運営から漁協の運営となりました。市場の声と地域の声に敏感であり続けること。それが質のいいかきを作り続けることのできる大きな要因です。



地御前漁業協同組合代表理事組合長
黒田勝敏さん
(くろだ・かつとし)

市場の声と地域の声に敏感であることが、質の良いかきにつながります。

大野町漁協

沖塩屋3丁目4番21号
問合せ ☎0048

国道2号線、宮島口から丸石まで続く「大野瀬戸かき海道」。道路沿いにのぼりや看板が立っているのを見たことがある人も多いのではないのでしょうか。約8kmにわたる道沿いに生産者やかき小屋などが点在しているのは全国的にも少なく、その特性を生かして付けられたのがこの愛称です。

名付けられ11年。広島方面からかきを求めて訪れる人が宮島口まででなく、大野の西部まで来るようになりました。広島県はかきの一大生産地。その中で大野の名が埋もれないために生み出されたこのネーミング。その効果は新たな客層を取り込むことにつながっています。

ブランドかき「大粒かき小町」も取り組みの一つ。冬と同品質のものを一年中味わうことができるようにと生み出されました。2005年から大野町漁協内でも作り始める生産者が出てきました。

広島に行けばいつでもかきを食べられると思っている人も多いです。しかし、夏場は産卵時期にあたるため、身入りが悪く、一般にはかきは流通していません。「大粒かき小町」は、生殖機能のない品種のため、産卵のためエネルギーを消費することなく、通常よりも大きいかきを年間を通して提供できます。生産を開始した当初は流通させるルートがなく余分な在庫が出ていました。それでも続けてきたのは「広島を訪れる人に一番いいかきを食べてもらいたい」という思いがあったからです。食べてもらう以上は、よりいいものをそれは生産者共通の思いです。また、大野瀬戸で育ったかきを市外の人だけでなく、地域の人にも味わってほしいですね。



大野町漁業協同組合代表理事組合長
寺西浩一さん
(てらにし・こういち)

大野漁協

大野2丁目8-5
問合せ ☎0485

2001年、「最高のかきを作ろう」と当時の大野漁業協同組合青年部で新たなブランドづくりに取り組みました。その結果、全国で初めて成功したシングルシードと呼ばれる手法を用いて作り上げたかき、それが「安芸の一粒」です。

大野瀬戸での養殖のほとんどは、筏垂下式養殖法。広島湾の中でも大野瀬戸には、昔ながらの天然の干潟が数多く残っています。そこに目を付け、より天然に近い環境でかきを養殖する方法を考えました。天然のかきを親がきとして選りすぐり、そのかきから生まれた幼生を大切に育てていきます。

かきの幼生の大きさは、約0.3mm。かきの殻を細かく砕いて、細かい粒にしたものにこの幼生を附着させます。徐々に身を成長させ、網かごに入るくらいの大きさになったところで、干潟での養殖を開始します。干潟を利用して育てるため、筏式のように大量に養殖することはできませんが、潮の干満差により太陽の日差しをじかに受けて育ち、身が詰まり、旨みが凝縮されたかきが育っていきます。

現在「広島かき」は、それだけで一つのブランド。そのなかでいかに埋もれずに、個性を出していくのが、日々問われています。

今、「安芸の一粒」の生産に取り組んだ当時を振り返ると、どうにかしてかきの生産地として大野の名を埋もれさせたくない、全国で知られてほしいという思いがありました。

大野全体のかきの良さが知れ渡ってほしいという思いは今でも変わっていません。

※特徴ある生産を行っている「安芸の一粒会」の会長に話を聞きました

「安芸の一粒」が大野全体の名を広めるきっかけになれば！



安芸の一粒会会長
島田俊介さん
(しまだ・しゅんすけ)