



# 新・みやぎ・シー・メール第17号

発行：平成31年2月27日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

## 志津川湾発！甘くて美味しい 「あまころ牡蠣」

### 気仙沼水産試験場普及指導チーム

#### 1 はじめに

「あまころ牡蠣」は、宮城県志津川湾で天然採苗した一粒種苗（種ガキ）をカゴの中で育て、殻付きのまま出荷されるマガキです。

一般のカキと異なり、産卵を経験していない未産卵（満0歳）のカキで、小ぶりですが、エグ味や渋みなどの雑味が少なく、甘みが強いことが特徴です。

地元では、「未産卵カキ」を食べ、その「甘さ」、「美味しさ」が知られていましたが、むき身で出荷するには小さいため、市場に出荷することはありませんでした。

宮城県の北部では、殻付きカキを「ころ牡蠣」と呼ぶことがあり、味の特徴である「甘い」と「ころ牡蠣」の造語が命名の由来です。

#### 2 「あまころ牡蠣」商品化の経緯

宮城県のカキ養殖は、多くがむき身で出荷されますが、その生産量は震災により大きく減少してしまいました。

その中で、単なるこれまでのカキ養殖の復活だけでなく、若者に魅力あるこれまでなかった高品質なカキの生産、ブランド化、新たな産業育成をコンセプトとし、地元でその美味しさが知られていた未産卵一粒カキを効率的に生産する養殖技術開発を、気仙沼水産試験場を中心に国の機関や生産者と共に平成25年度から取り組みました。

平成28年には商品化に成功し、オイスターバーや飲食店、地元商店へ出荷されています。

#### 3 「あまころ牡蠣」の生産方法と特徴

通常のカキは、出荷するまでに1年から2年くらいかかりますが、「あまころ牡蠣」は先端技術を導入することで、養殖期間を10ヶ月に短縮することができました。

養殖マガキの産卵が始まる8月頃に樹脂製の採苗器を海中に投入して、志津川湾の天然のカキ種苗を採苗します。成長したカキを採苗器から1個

ずつバラバラにして、目詰まりしない養殖カゴの中に収容した後、志津川湾で垂下養殖します。

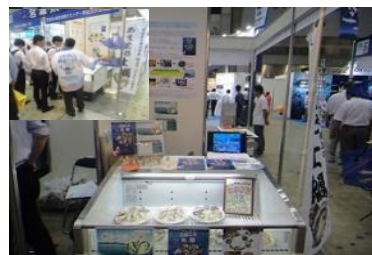
一粒ずつ養殖することで、貝殻が深い器のような良い形のカキに育ち、身入りもぷっくりとするのが特徴です。産卵前の5月から7月にかけて出荷します。



あまころ牡蠣と養殖風景

#### 4 知名度向上に向けて

「あまころ牡蠣」の知名度向上や、販路拡大のため、「ジャパンインターナショナルシーフードショー」などの展示会へ出展し、情報発信を行っています。



あまころ牡蠣の情報発信

#### 5 最後に

「あまころ牡蠣」は、宮城県漁協志津川支所の「あまころ牡蠣生産グループ」の皆さんが生産しています。取扱いを御検討の際は、宮城県漁協志津川支所（Tel:0226-46-2800）へお問合わせ下さい。



あまころ牡蠣生産グループの皆さん

※「あまころ牡蠣」の生産及び技術開発は、復興庁・農林水産省の「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」により実施しています。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>