

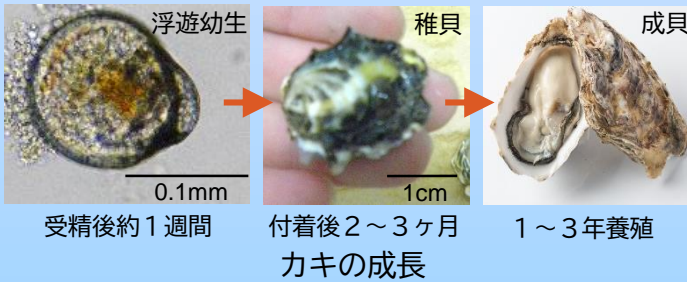
## 毎月第3水曜日は みやぎ水産の日

12月のおすすめ食材は「カキ」です！

### カキの生態

カキは軟体動物に属する二枚貝で、世界で100以上の種類があることが知られています。一般的に日本でカキといえばマガキのことを指し、管内で養殖されているカキのほとんどはマガキです。

カキは7～8月頃に卵を産み、2～3週間の浮遊幼生の時期を経て付着期に移行します。カキの幼生は遊泳・ほふくを繰り返し、適当な場所を見つけるとそこに付着し、植物プランクトン等を餌にして成長します。



### 天皇陛下より励ましのお言葉

宮城県漁協志津川支所戸倉出張所カキ部会では、震災を契機に過密養殖を解消し、養殖期間の大幅な短縮や品質向上による経営改善を実現するとともに、ASC認証(※)の取得など、『持続可能な養殖業』を目指してカキ養殖に取りくんでいます。

この取組は、第58回農林水産祭で天皇杯を受賞し、令和2年1月に皇居にて天皇陛下より励ましの言葉を賜りました。



施設の過密が改善された  
カキ養殖場

ASC認証の生ガキ

(※)ASC認証：環境と地域社会に配慮した養殖業に対する国際認証。

### 気仙沼におけるカキ養殖の歴史

本県でのカキ養殖は、大正15年に水深の浅い松島湾で海中に杭を立てて行う簡易垂下式養殖法が導入されたことが始まりです。その後、昭和5年に筏式養殖法が気仙沼湾で導入され、志津川湾や雄勝湾など他の湾にも普及していきました。

昭和27年には、気仙沼市松岩地先において、より波浪に強い延縄式垂下養殖法が開発され、本県のみならず岩手県沿岸の各地に普及したことにより、カキ養殖は飛躍的な発展を遂げ、カキ生産量の増大に寄与しました。



筏式養殖施設



延縄式養殖施設

### 楽しみ方いろいろなカキ

旬を迎えたカキ！生食はもとより、カキフライやカキ鍋など、様々な楽しみ方で美味しさを堪能してください。また、加工品も種類豊富に取りそろえています。



唐桑産ブランドカキ  
「もまれ牡蠣」



カキフライ



カキの燻製



オイスターソース