

毎月第3水曜日はみやぎ水産の日

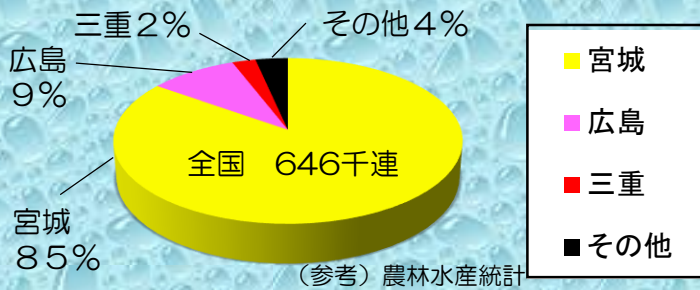
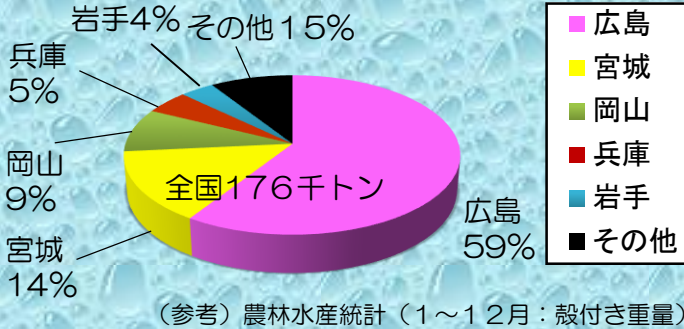
11月のおすすめ食材は「カキ」です！！



カキは宮城の冬を代表する食材であり、「海のミルク」と呼ばれるほど栄養がたっぷり。ぜひ、宮城のきれいな海で育ったカキをお召し上がりください。

平成30年全国のカキ生産量

平成29年全国のカキ種苗販売量



平成30年の全国のカキ生産量は176千トンで、このうち、宮城県は全国の14%を占め、広島に次いで全国2位となっています。

平成29年の全国のカキ種苗の販売量は646千連で、このうち、宮城県は全国の85%を占め、断トツの全国1位となっています。本県では主に石巻湾で生産されており、県内をはじめ、他県へも出荷され、各地のカキ養殖を支えています。

カキの生産サイクル

①稚貝の採集 (採苗器に稚貝付着)



カキの幼生

②抑制 (採苗器の干出)



③養殖の開始 (ホタテ原盤をロープに挟み込み垂下)



カキは主に7月~8月にかけて産卵し、海中で成長した幼生は岩などに付着して稚貝となります。この時期を狙って海中にホタテガイの殻を重ねた採苗器を吊し、稚貝を付着させます(採苗)。その後、浅瀬の養殖棚などで干出を与えることで、健康で丈夫な稚貝に育てます(抑制)。丈夫に育った稚貝は、栄養の豊富な外洋で養殖することで大きく成長し、1年半~3年程度で水揚げされます。水揚げ後、一昼夜殺菌処理され、カキ処理場において、むき身にされ出荷されます。

⑤むき身出荷



④収穫



厳選した天然の種から育てる「あまころ牡蠣」

志津川湾で誕生した「あまころ牡蠣」は、産卵を経験していない満0歳の生食用の殻付きカキです。稚貝の時から一粒ずつにして、カゴの中で転がしながら養殖します。小振りで食べやすく、強い甘みが特徴です。

出荷時期は初夏限定です。ぜひ、来年の初夏に味わってみてはいかがでしょうか。



持続可能で高品質なカキの養殖生産

南三陸町の戸倉出張所カキ部会は、養殖の国際的エコラベルであるASC認証の取得に向けてチャレンジし、養殖筏台数の削減をはじめ、環境負荷の低下や持続可能な養殖業の姿を示すことにより、平成28年に日本で初めて認証されました。平成30年には石巻地区でもASC認証を取得し、本県出荷量の7割がASC認証を受けたカキとなっています。

