

# ふくおかよかもん通信

## FUKUOKA YOKAMON NEWS



今回は福岡の冬の風物詩とも言える「牡蠣」の特集です！  
県内にはさまざまなカキの産地がありますが、それぞれの特長を是非一度お試しください！

### 唐泊恵比須かき



品目	カキ
品種	マガキ・イワガキ
出荷時期	11月～3月（マガキ）、 4月～6月中旬（イワガキ）
主な産地	福岡市
特徴	唐泊は、博多湾の西の端に位置します。玄界灘の速い潮通しと豊富な栄養分を持つ唐泊漁港沖で育てられた「唐泊（からとまり）恵比須かき」。身が引き締まり、味は濃厚で、大きく育った歯ごたえのある貝柱が特長です。臭みが少なく、ミルクィな味わいのため、食べやすいと人気です。香港の高級ホテルでも提供されるなど、その品質の高さが評価されています。



出荷直前の時期に、一つずつ丁寧にばらして再度海で育てることで身入りを良くしている。

**産地情報** 唐泊漁港では、紫外線殺菌装置に加え、オゾン殺菌装置を導入し、24時間以上のオゾン水の掛け流しを行い衛生対策に万全を期しています。また、国が定める生食用カキの衛生対策基準はもちろん、漁港独自の検査（ノロウイルス、大腸菌など）を実施し、「安全性はどこにも負けない。」という自信を持って提供しています。今年も順調に成長しており、間もなく出荷の時期を迎えます。

### 豊前海一粒かき



品目	カキ
品種	マガキ
出荷時期	12月～4月
主な産地	北九州市、豊前市、行橋市、苅田町、吉富町、築上町
特徴	「豊前海一粒かき」は、福岡県の北東部、豊前海で養殖され、殻付きのまま販売されることから「一粒かき」の名称がつけられた福岡のブランド牡蠣。粒が大きいのが特長で、味や身入りの評判も良く、プリプリした大きな身を口に入れた時の、トロとした喉ごしがやみつきになる逸品です。また、豊富なえさで育った身は旨みが詰まっており、加熱しても身が縮みにくいことも特長の一つです。12月から3月にかけて収穫し、出荷前には一つ一つ丁寧に殻を磨き、紫外線で殺菌処理を施しています。

**産地情報** 豊前海は遠浅で潮の流れが緩やかであり、プランクトンも多いことからカキ養殖に適しており、県内で最初に牡蠣養殖が本格的に始まった場所です。プランクトンの栄養分をたっぷり吸収しながら「豊前海一粒かき」は育ちます。産地の一つである曾根漁協では、若手漁師で「セイゴ会」という組織を立ち上げ、ブランド化を図るために、新たな商品開発なども行っています。



### 糸島カキ



**特徴** 糸島漁業協同組合で生産されている「糸島カキ」は、背振山系から流れ込む水やプランクトンなどの豊富なえさで育ったマガキです。ふっくら大きく、身がほのかに甘いことが特長です。一口食べると口の中に磯の香りと旨みが広がり、プリプリとした身とのバランスが絶妙です。

**産地情報** 玄界灘沿岸の入り組んだ入り江や湾が重なる糸島半島の海は穏やかで牡蠣の生育に最適な環境です。糸島市西部の海岸沿い「糸島カキロード」沿いには、今では冬の風物詩となっているカキ小屋が建ち並び、水揚げしたばかりの新鮮な牡蠣を焼き牡蠣で楽しむことができます。また、牡蠣飯の素やオイル漬、牡蠣味噌といった加工品も多く販売されています。



品目	カキ
品種	マガキ
収穫時期	10月下旬～4月
主な産地	糸島市

# 糸島カキの香味オイル漬け・味噌漬け



<b>品目</b>	糸島カキの香味オイル漬け・味噌漬け		
<b>収穫時期</b>	周年	<b>価格</b>	
<b>生産者</b>	糸島漁業協同組合	香味オイル漬け	200g 900円(税込)
<b>特徴</b>		味噌漬け	150g 680円(税込)

**<オイル漬け>** 殻つき1kg分の糸島カキをふんだんに使用したオイル漬けです。そのままお酒のおつまみにもなり、パスタの具材やサラダのトッピングなど様々な料理でお楽しみいただけます。

**<味噌漬け>** 甘めの味噌に漬け込んだカキです。牡蠣の旨みと味噌の甘さがマッチした一品です。ご飯のお供にどうぞ。

## 生産者インタビュー<唐泊恵比須かき>



右：板谷 運営委員会会長  
左：富永 青壮年部長

### 生産者情報

生産者名：福岡市漁業協同組合唐泊支所  
運営委員会会長 板谷正信さん  
青壮年部長 富永好晴さん

**【手間暇かけて】** ミルキーで甘みがあり、クセがないのが「唐泊恵比須かき」の特長です。10月下旬頃から出荷が開始されますが、より寒くなる1~2月がより旨みが増します。牡蠣の旬は冬ですが、よりおいしいカキを作るために夏場の努力も欠かせません。養殖している牡蠣に他の生物が付着すると、栄養がとられてしまいます。このため夏場には養殖中の牡蠣を全て一度お湯につけ、他の生物を除去する作業を行っています。非常に手間のかかる作業ですが、よりおいしい牡蠣ができあがります。また、水揚げされたものは一つ一つ手作業で殻の表面を洗浄するなど、手間暇かけて皆さまの元へお届けしています。

**【安全な牡蠣を】** 唐泊恵比須かきは生食用の規格に基づいて品質管理をしており、安心・安全にもこだわっています。出荷する24時間以上前から、オゾン殺菌装置と紫外線殺菌装置により牡蠣の浄化を行っています。また、年に数回ある保健所による衛生検査に加えて、毎月自主検査を行うことで安全な牡蠣を提供するよう取り組んでいます。

**【元祖カキ小屋】** 唐泊支所では、直営でカキ小屋を運営しており、新鮮な牡蠣を提供しています。実は、福岡県内で本格的にカキ小屋を始めたのは、唐泊支所が最初なんです。ここでは、消費者の「おいしかった」という感想を生で聞けるので、やりがいにつながっています。是非、県外の方にも味わってほしいですね。おいしさにも安全にも自信を持って提供いたします。焼き牡蠣はもちろんですが、パスタやカレーに入れても牡蠣の旨みが出ておいしくいただけるので、是非お試しください。

### 食材カレンダー

食材	収穫・販売時期		収穫・販売時期		販売期間		販売期間		販売期間		販売期間	
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
豊前海一粒かき												
糸島カキ・唐泊恵比須かき												
筑前海加布里産天然蛤												
だいこん												
かつお菜												
春菊												
博多あまおう												

**問合せ** 福岡県東京事務所 福岡よかもん・よかところプロモーションセンター  
**住所** 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-8-6 住友不動産日比谷ビル1階  
**TEL** 03-3261-9861 **FAX** 03-3263-7474  
**E-mail** yokamon-yokatoko@pref.fukuoka.lg.jp



お気軽に  
お問合せして  
トン!

福岡県広報部長 エコトン