

特集 伏流水が育む天然岩ガキ



伏流水が育む海底に眠る至宝、天然岩ガキ。その岩ガキが皆さんの食卓に並んだ時には、漁師が手応えを感じ海から上がった時と同じ笑顔が浮かべることが、容易に想像がつく。

さあ、伏流水が育んだ天然岩ガキをいただきよう。

道の駅象潟「ねむの丘」 香川調理長おススメレシピ

家庭でもできる簡単岩ガキ料理

生ガキが得意な方や、子どもでも美味しく食べられる「牡蠣のポテトチップス揚げ」



材料	
牡蠣	2つ
ポテトチップス	少々
青のり	少々

調理法

普通の牡蠣フライの手順で、薄力粉と卵につけた後に、ポテトチップスやエビせんを砕いてパン粉のかわりにつけます。このことで、牡蠣の生臭さが消えるでしょう。あとは揚げるだけです♪

ワンポイントアドバイス

牡蠣の水分は十分に取ってくださいね。大人用のソースには豆板醤などの香辛料を入れるのも良いと思いますよ♪

小砂川の若虎



浅倉 智さん 31歳 (小砂川2区)

小さい頃から海が好きで漁師に憧れていたのですが、以前働いていた鮮魚店で漁師の方々と関わることで一層思いは募っていき、23歳の時に漁師になりました。

予想はしていたものの、やはり体力的に厳しい仕事ですね。特に素潜り漁は長い時間潜らなければいけませんし、潮の流れが速い時もあれば波が高い時もあります。ですので私は、安全第一をモットーに頑張っています。

さて、今年の岩ガキはいいですよ！身がしっかり入っているのでボリュームがあります。食べた方々からも「近年にはないボリューム」「今まで一番ウマイ」などといった感想を頂いていますよ。

岩ガキを食べて夏を乗り切ってください。

100%K&Kの誇り

さて、今回の取材を通じ、幻とまで言われる「天然岩ガキ」が、いかにして育ち、いかにして獲られているのかに触れ、普段耳にしているお話や情報だけでは計り知れないロマンがあることがわかりました。

また、取材の末に、漁師や関係者らの「今年の牡蠣はいい」という言葉を聞くことができ、大変うれしく思いました。そして、南部総括支所管内での漁業高の大半以上を占める象潟港や金浦港、平沢港等での牡蠣漁が今月から始まることを考えると楽しみでなりません。

伏流水が育む海底に眠る至宝、天然岩ガキ。その岩ガキが皆さんの食卓に並んだ時には、漁師が手応えを感じ海から上がった時と同じ笑顔が浮かべることが、容易に想像がつく。

さあ、伏流水が育んだ天然岩ガキをいただきよう。

岸壁に波が押し寄せるなかの素潜り漁



鳥海山の稜線が直接海へ 小砂川海岸



低い水温は、良いことだけではないようで、ときに岩ガキが成長するのに時間がかかってしまうという。しかしその分じっくりと育つため、殻の大きさに対し中身が大きく、また、長い間ミネラル類を蓄えることが可能なことから、申し分ないボリュームと味の濃さを生み出しているのだとか。

はたして、人間の手により育てる養殖で、同じような牡蠣を育てあげ、そして同じような味を出せるだろうか。

養殖技術が進み、多額のお金を投資するならば、あるいは可能かもしれない。しかし、この地域に存在する「伏流水」は古今無類。伏流水に育まれ、100%天然という誇り高い岩ガキは誰にも作り出せるはずがない。

なぜなら、松尾芭蕉や正岡子規ら偉人や、これまで多くの方を魅了してきた事実が、何よりそれを証明しているのではないだろうか。

浅倉さんが「明日は岩ガキを獲りますよ」と微笑んだ。

明日が楽しみだ。

翌日。浅倉さんが狙いを定めたのは水深8m前後の漁場。浅瀬での漁は先輩漁師に任せ、自分分は深いポイントに潜ると言います。聞けば、水圧により耳が悲鳴を上げ、通院することも多々あるそう。過酷な作業で、さらには常に孤独に漁を行うこの岩ガキ漁は、想像を絶する厳しい仕事なんだと肌で感じた。

何回か潜水を繰り返して浅倉さんが舟に戻って来た。船外機で舟を少し動かし、アンカーを投げ入れると「いいポイントが見つかりました」と告げ、再び海の中へ。そして約1分後。水面に顔を出した浅倉さんの両手には型のいい岩ガキがどつさり抱えられていた。

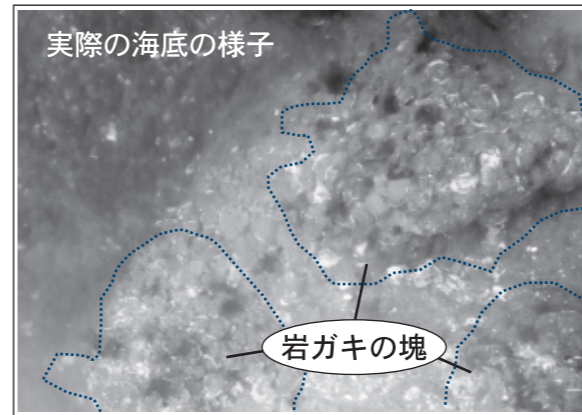
ものの数分で岩ガキを入れる網がたくさんになってしまった。

海の中、そして海底はどうなっているのか？

水深8mに怖じ気づいている場合ではない。



実際の海底の様子



岩ガキの塊

多少の遅れをとってしまっただが、機材を手に入れた岩ガキを指し入水。やはり、水の濁りは残っており撮影には不向きな条件だったが、肉眼でははっきりと海底が見えてきた。

またしても目を疑うような情景がそこにはあった。

ざっと50個はありそうな岩ガキの塊が、海底の岩にへばりついている。一目見ただけでは大きな岩と見間違えほどの大きさで、その塊は1つや2つではないのだ。

こんなにも漁場が豊かだとは思ってもよらなかった。

しかし、漁師たちは口を揃えて「昔はもっと豊かだった」と言います。環境破壊が原因なのか、はたまた温暖化による水温の上昇なのか、乱獲の影響なのか。原因は定かではないそう、1つでもないと言います。

秋田県漁業協同組合南部総括支所管内では、岩ガキの漁獲数を原則1人1日200個と定めているそう、資源の回復に努めています。同小砂川支所においても同様に資源管理を行っていて、この日の浅倉さんも早々に漁を終えざるを得なく、2時間ほどの帰港となってしまつた。

ここで思い出したのが、良く聞かれる「幻の岩ガキ」というフレーズ。多くの岩ガキが首都圏へ出荷され、地元ではなかなか味わうことができないと言われている事実。資源管理のための漁獲制限により需要が供給を上回り、希少価値を高めているのだろうか。

希少価値が上がり値段も高騰すれば、毎年体を張って漁に出る漁師にとっては、資源管理がもたらす産物と言えるだろう。

100%K&Kの誇り

肌で感じる豊か

豊かな漁場

資源管理の産物？