

松島町の「カキ」をご紹介します。今回お話を伺ったのは高栄水産の高橋征信さんです。

松島湾は島に囲まれた内湾であるため、栄養分が外洋に逃げにくく、栄養を豊富に含んでいます。また、水深が浅く、「カキ」のエサであるプランクトンが豊富なため成長が早く、濃厚な甘みが特徴の1年物の「カキ」が主流です。

一方で水深が浅い分、水温が変わりやすく、こまめに吊り下げる深さを変えるなど丁寧に管理する必要があります。近年ではシロボヤと呼ばれるホヤの仲間が大量発生し、「カキ」の殻を覆うように付着して成長を妨げてしまうため、夏の時期に一度水揚げしてシロボヤを死滅させる作業も必要になるとのことです。

ですが手間をかけた分だけ美味しい「カキ」になります。

高橋さんの「カキ」は「高栄水産」で直売されているほか、HPからも購入できます。冬の味覚である「松島産カキ」をぜひ味わってみてください。

■問い合わせ先

松島産かき生産直売 高栄水産

TEL:022-354-2555

HP: <https://shop.matsushima-kaki.jp/>

仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140

