

天応特産品紹介 NO.2

天応の特産品を紹介していきます。第2回は、天応の海が育てるカキです。地元の特産品について、ご覧下さい！

カキ



手作業でしかできないカキ打ち。一つ一つ丹念に作業されていました。

天応の特産品カキについて、沖元水産さんにお聞きしました！

広島県は全国第1位のカキの産地ですが、その中でも呉市は多くのカキ収穫量を占めており、天応も産地の一つとなっています。

天応の海には、広葉樹が多く緑豊かな天応の山が育む大屋川のきれいな水が流れています。天応のきれいな海で育つカキは、甘くて美味しいと評判で生食にも適しており、北は北海道から南は沖縄まで日本全国から多くの注文が寄せられます。

カキは、11月から3月にかけて旬の時期を迎えますが、冷凍・加工用に5月末頃まで収穫しています。カキの養殖は冬場が中心と思われがちですが、7月の採苗や、フジツボ対策など夏場にも多くの仕事があります。また、夏場の高水温を避けるため、宮島や能美島へもイカダを移動させています。

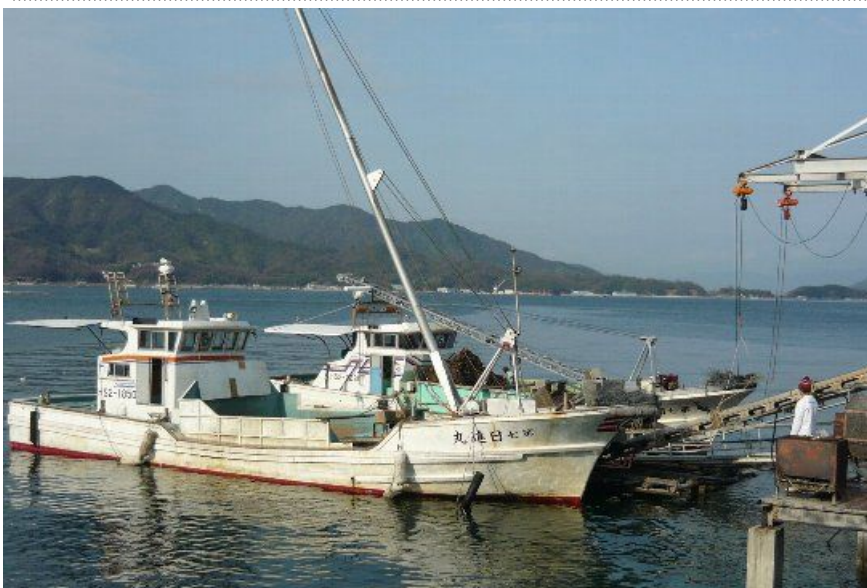
沖元さんはお祖父さんの代から3代目、天応でカキの養殖を続けてきました！

カキ養殖は、年間を通じて重労働が続く、自然の海を相手にしているため色々と難しい点も多いですが、努力が実り、身入りの良いカキを収穫した時の喜びは、格別なものがあります。

出荷時は、奥さんが一粒ずつ厳しく選別し、傷やカキ殻がついていないかチェックしています。また、殻付きカキを出荷する際はレシピを一緒に送るなど、消費者の視点に立った取組を行っており、食べた方からは「美味しかったよ」と御礼の言葉がたくさん寄せられます。

以前は多くのカキ業者がいましたが、現在天応では2軒となっています。食べた方の口コミで評判が広がっており、地元の皆さんに支えられて現在に至っています。

地元で育った、美味しいカキを是非、ご賞味下さい。



船での収穫作業。朝早くから海に出てカキを収穫します。



カキ



沖元水産の皆さん。美味しいカキを届けるため、頑張っています。