



九十九島かき

1年中食べられる
海のミルク



ている。末竹さんは「ほら、音が軽くなったら、もうすぐ開くという合図ですよ」とナイフで殻をコツコツと叩く。直後、開いた殻の中らぶりぶりの身が姿を現した。九十九島の牡蠣はやや小ぶりだが、殻いっぱいには身が詰まっているのが特徴で、濃厚な味わいと絶妙な塩加減がたまらない。「塩分濃度が高い九十九島の海だからこそ、小ぶりでも甘みのある濃厚な牡蠣が育つんですよ」。潮風を感じながら、海の恵みをいただく。これぞ、九十九島かきの醍醐味である。

牡 蠣は冬に食べるもの、と思っている人は多いのではないだろうか。九十九島には、一年を通して美味しい牡蠣が食べられる場所がある。

マルモ水産の末竹邦彦さんは「ほとんどの地域では真牡蠣か岩牡蠣のどちらか一方ですが、うちでは秋から春にかけては真牡蠣、夏場は岩牡蠣と両方を提供しています」と、胸を張る。

リアス海岸で入江が複雑に入り組んでいる九十九島には、四方の島々からミネラルなどの養分が流れ込む。一見すると牡蠣の養殖に適した場所のように思えるが、この道三十年の末竹さんは、良い点ばかりではないと話す。「九十九島の海は透明度が高く、きれいでしょ。でもそれは、他の地域と比べて、牡蠣のエサとなるプランクトンや藻類が少ないということでもあるんです。また、近年は温暖化の影響で牡蠣が死んでしまうというようなことも起きていて、生産者としては難しい時代だと感じています」。そうした気候変動や環境の変化を乗り越えるために、末竹さんは独自の生育方法を研究したり、強い品種の

開発に取り組んだり、様々な努力を続けている。九十九島の牡蠣は、自然と人の力を結集して初めて生まれるものなのかもしれない。

海上イカダの上に建つ牡蠣小屋では、赤々と燃える炭火の上で牡蠣が今にも口を開こうとし

