

愛南のうまいもんを食べてこよう



大鍋による「カキ汁」。約1,200食が無料で提供されました。

穏やかな天気の中、南レクロッジ駐車で、愛南町の冬の地場産品をPRする「第3回うまいもん市 in あいなん」が開催されました。当日は、本町の冬の味覚を代表するカキを始め、海や山の「うまいもん」を食べようと、県内外から1万5千人を超える来場者が訪れました。

会場では、御荘湾で養殖された約1万8千個のカキが用意され、大鍋による「カキ汁」無料サービスやカキ食べ放題（有料）があり、潮の香りが濃く、肉厚でプリプリの愛南のカキをおいしそくに食べる親子連れの姿が多く見られました。

また、体重約60kgのマグロの解体ショーが今回初めて実施されたほか、カキ数当てウルトラクイズ、恒例の餅まき、特産品販売が行われました。

特産品販売のブースでは、ヒオウギ貝、寒ブリ、カキフライや海鮮丼などの海産物、「ひがしやま」などの農産物を購入しようと長蛇の列ができ、終日賑わっていました。

来場者からは「愛南のカキはおいしい」、「何個でも食べられる」という声が多く聞かれ、取材を通じてとてもうれしく感じました。

今後、「愛南のうまいもん」をさらにPRし、より多くの方に味わっていただきたいと強く思いました。



「マグロの解体ショー」の後、解体されたマグロの競り売りが行われ、格安の大トロが、飛ぶように売っていました。



「カキ食べ放題」コーナーでは、先着の360名がカキの炭火焼きや酒蒸しを堪能しました。その数なんと12,000個。



愛南のカキが養殖される御荘湾には、二級河川僧都川の河口付近に広がる広大な落葉樹林の豊富な栄養分が流れ込みます。豊富なプランクトンと温暖な気候により、愛南のカキは、肉厚で潮の香りが濃く、絶品と評判です。