



あいなん逸品図鑑 その47



「ヒオウギ貝」

生産者

黒田 ^{みつのぶ}光宣さん (家串)



愛媛
CATV
動画

愛南漁協内海支所ヒオウギ部会の会長を務め、アコヤ貝とヒオウギ貝の養殖を兼ねて行う黒田光宣さん。もともとは家族や親せきが食べる分の養殖を行っていましたが、平成15年から贈答用としてヒオウギ貝の養殖販売を本格的に開始し、現在4人の会員とともに松山市や関西方面を中心に出荷をしています。

8月頃、杉葉についたヒオウギ貝の稚貝を採取し、提灯かごと呼ばれるかごに入れ約1年ほどかけて8.5センチ以上の出荷サイズまで成長させます。カキやフジツボなどが付着すると成長が妨げられるため年2回ほど掃除を行うほか、2カ月に1回提灯かごの中身を入れ替えることも重要で、これらの作業が一番大変だと黒田さんは話します。また、ヒオウギ貝の特徴であるオレンジ・黄・紫の鮮やかな色を生かすよう、彩りを意識しながら箱詰めしています。

おすすめの食べ方は浜焼きで、ヒオウギ貝はホタテよりも甘みが強く、鮮度が良ければ刺身でも食べてもらいたいと話します。そのため、ヒオウギ貝は出荷する直前まで海に漬けておくなどの鮮度を保つ工夫をし、お客さまにより鮮度の良い商品を届けています。

アコヤ貝の大量へい死の影響もあり、ヒオウギ貝の販売数を増やしたいと話す黒田さんは、「配送運賃の値上げや新型コロナウイルスの影響で飲食店への発送も少なくなってきたので、個人や小売業者など新しいお得意先の開拓をしていきたい」と販売数向上へ意欲を見せました。



▲鮮度の良い商品を届けるため工夫を凝らす黒田光宣さん



▲保存方法やレシピを記載したパンフレットとともに発送します