

錦秋の秋も深まり、昨日演習からヘリで帰隊時に遠望した日高山脈の高峰も冠雪し、管内でも例年より早い初氷が観測されるなど、確実に冬将軍が到来しつつある。(10/8 記)

例年、演習の時期と重なり、池田町のワイン祭りには参加できないけれども、今回も例外ではなかった。その代替と言う訳ではないが、管内のこの時期における有名なお祭りである「第 41 回厚岸牡蠣祭り」に出掛けようと思ったが、残念ながら、最終日の 12 日しか行動の自由が無く、然も 12 日には特段のイベントもないとのことで諦めた。牡蠣祭りに参加した庶務室の女性と彼女のフィアンセから頂戴した牡蠣を食して、祭りを思い描いた次第。

厚岸に出かける心積もりで牡蠣に関して調べた若干の蘊蓄を披露する前に、札幌出張の際に感動した日勝峠を越えた日高地方の紅葉、札幌での宿泊場所近くの中島公園の紅葉、そして体育の日に出かけたオンネトウや滝見の橋の紅葉を紹介する。



(日高の紅葉した山並:10/11)



(中島公園:10/12)



(オンネトー:10/13)



(阿寒滝見の橋:10/13)

10月13日は、某家族と共に、オンネトーでは時ならぬ渋滞と雌阿寒岳を心眼でしか拝めなかったけれども、コバルトブルーの神秘的な湖面に魅せられ、逆さ紅葉に感動した。滝見の橋では碎ける白波の白と赤と緑のコントラストに暫し我を忘れた。紅葉を堪能した後は、「華ゆうか」で舌鼓を打ち、趣向を凝らした鶴賀リゾートホテルの温泉である。楽しく思い出に残るあきの一日で合った。付き合って頂き深謝。

I 牡蠣に関する若干の蘊蓄

欧州で「海のミルク」、日本で「海の玄米」とも呼ばれる牡蠣は、産卵が終わったこれからは旬である。

- ① 牡蠣は雌雄同体であるが、雌性の強いものと雄性の強いものがある。カキを牡蠣と「牡」の字を当てる理由は牡蠣は全て「雄」のように思われたからである。
- ② **oyster** 軟体動物二枚貝イタボガキ科であり、世界には約 80 種あり、日本には、マガキをはじめとして約 25 種が棲息する。二枚貝の貝柱は 2 個あるが、カキはホタテと同様 1 個しかない。1970 年前後、フランス各地の牡蠣がウイルスに犯され全滅の危機に瀕した時に、日本から輸入されたマガキが救った。
- ③ 養殖について
世界的に牡蠣の養殖は盛んであるが、日本で養殖されるのは **japanese oyster** と呼ばれ

るマガキである。これは卵生で産卵に適した水温は 22℃～25℃であり、生み出された卵は幼生となり 20 日前後で付着生活に入る。1 年で 7cm、60 g 位、2 年で 10cm、140g 位になるが、それ以上には中々ならない。1600 年代後半に養殖が始められ、筏による垂下養殖法は、1923 年である。ゴマ粒位の種ガキを垂下養殖するが、この種ガキ宮城県が主産地である。北海道では、低水温の為に産卵が上手くいかないのが、宮城県産を利用している(?)。養殖は、広島県、有明海、宮城県などで盛んであるが、北海道では、厚岸町とサロマ湖が二大産地である。世界の養殖量は 100 万トンであり、日本と韓国がそれぞれ 25%のシェアを占めている。

④ 厚岸における養殖の歴史

養殖の方法には二種ある。一般的な垂下式の養殖の他に牡蠣島と呼ばれる浅瀬に稚貝を撒く「地撒き」と言う方法がある。巨大な汽水湖である厚岸湖には、浅瀬が大小数多くあるので、地撒きに適していた事もあり、当初はこの方法が用いられた。

厚岸の養殖について

明治時代に入ると乾燥させた牡蠣の生産が始まり、その際に出る煮汁で牡蠣の醤油が作られ、酢漬け、佃煮、缶詰なども製造された。ところが乱獲が祟って生産量は激減してしまった。大正初期には 3 年間禁猟し、また貝の大きさの制限、猟期の制限などの規制が行われたり、宮城県から稚貝を輸送したり、サロマ湖で稚貝を採取したりと涙ぐましい努力をしたものの失敗に終わった。昭和 10 年には、宮城県から稚貝を大量購入して輸送にも成功して牡蠣島に撒かれた。幸いな事に資源が復活した。その後順調に推移し、昭和 30 年代には高水準の水揚げを記録したが、漁業者が多くなって 40 年代には生産量が激減する。更に昭和 58 年には牡蠣が大量に死んでしまうという事件も発生する。どうも夏の低水温で産卵が出来ず、牡蠣が死んでしまったものの由。これを機に、牡蠣養殖が「牡蠣島」方式から、垂下式の養殖が行われるようになった。今までの牡蠣島にはアサリが撒かれ、アサリ島になった。

厚岸の牡蠣養殖が決して平坦な道ではなかったことをご理解頂いたらうか。

自然を相手にするというのは大変なものだ。波乱万丈の歴史を経て現在の厚岸町の牡蠣養殖がある。

⑤ 旬

牡蠣は、「R」の付く月が美味しいとされている。日本でも「花見過ぎたらカキ食うな」とある。夏場は、産卵期に当たる為身が細ると共に、夏の間は細菌汚染がひどく中毒も起こりやすい。最高に美味しいのは、旨み成分のグリコーゲンが増す 11 月～2 (4 月とも) 月頃が旬である。

⑥ 広島産の牡蠣は、身が大きくプリプリしているので若人好み、宮城産は、貝柱が大きく旨みが多いので年配向きと紹介している資料がある。マガキやイワガキは甘味が強く日本酒に合い、東北地方で養殖されているフランス牡蠣は少し渋みがありワインに合う。

⑦ 生食

牡蠣はホタテと違って長距離輸送に耐えられるので、生食が可能である。牡蠣は水なし

でも長く生きられる。無酸素状態のときに利用される物質であるグリコーゲンを多く持つので10日間は生きられる。この点ホタテは2日間の限界であるらしい。

(参考：百科事典、各種HP etc)