

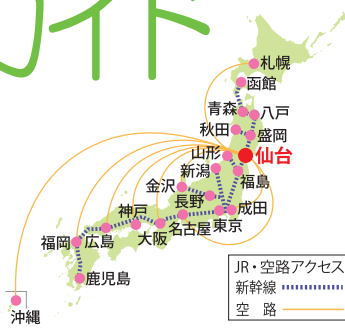
伊達な旅ガイド

Vol.311

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



今回の伊達な旅MAP
南三陸町 南三陸海岸IC
三陸自動車道
南三陸さんさん商店街
BRT志津川駅
志津川湾
JR仙台駅から高速バスでBRT志津川駅下車 / 三陸自動車道南三陸海岸ICから約5分

5月28日
放送

南三陸で生まれた甘いカキ「あまころ牡蠣」



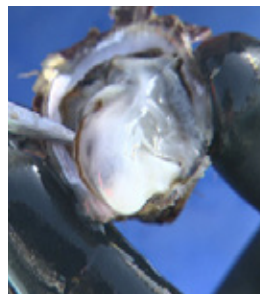
南三陸町にある志津川湾は、古くからカキの養殖で栄えたところ。震災復興のシンボルとして新たな生産技術で養殖された「あまころ^{かき}牡蠣」を味わってみませんか。



震災復興のシンボル「あまころ牡蠣」

宮城県水産技術総合センター
中家 浩さん

「『あまころ牡蠣』は、産卵を経験していないカキです。サイズは小ぶりですがえぐみや渋味が少なく、甘味が強いのが特徴です。平成25年から国の機関や生産者とともに共同開発し、当初は500個ほどの生産でしたが、徐々に技術を上げ平成28年に量産化に成功。平成29年には10万個を生産できるまでにりました」



あまころ牡蠣が食べられるのは5月半ばから7月始めまでです。

養殖生産者 工藤 忠司さん

「震災のときはほとんどの養殖施設が流出して被害を受けました。7年がたち、ほぼ100%震災前の状況に戻りつつありますが、生産量は戻っていません。『あまころ牡蠣』はカキのシーズンが終わる5月末以降も出荷できるので夏場の収入を得ることができ、大変いい取り組みだと思います」



南三陸さんさん商店街

ロイヤルフィッシュ

Tel.0226-46-2643



県内でもあまり出回らない希少なあまころ牡蠣。

店主 安藤 靖敬さん

「小さいですが中身は大きく甘味があっておいしいカキです。この場でむいてすぐにお客さんに出しています。内陸から来られる方には“浜で食べるとおいしい”と言っていたいています」



未産卵の小さな「あまころ牡蠣」