

夏でもおいしく  
食べられるカキ  
「ひとつぶくん」

旨  
味の  
訳  
がある

## 牡蠣（かき）

英名はoyster（オイスター）。ウグイスガイ目イタボガキ科に属する二枚貝の総称、またはカキ目やカキ上科に属する種の総称。

グリコーゲンやタンパク質、カルシウム、亜鉛などのミネラル類をはじめ、さまざまな栄養素が多量に含まれるため、「海のミルク」とも呼ばれる。

グリコーゲンを多く蓄えているので、水がない場所でも1週間は生きることができます。

2粒でタウリン1000mg以上。栄養ドリンクを飲む代わりにひとつぶくんをどうぞ！



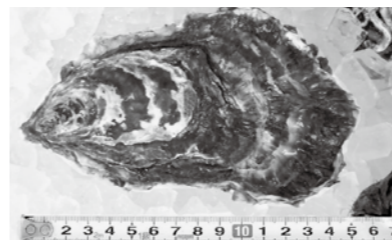
ひとつぶくんは、1年中おいしく食べられます。特に冬カキの出荷がない6月から9月は、本領を発揮する季節です。

栄養も身も、通常のカキの2倍以上に成長します。

「ひとつぶくん」は、広島県が開発したマガキの一つです。通常、マガキは夏場に産卵して身やせし味が良くないと言われていました。しかし、ひとつぶくんは産卵の機能を抑えているため、夏でも身がプリプリで1年を通じておいしく食べられます。野菜でいうと「種なしスイカ」と同じです。冬に食べる通常のカキと大きく違うのは、その育成方法。種苗（稚ガキ）のときからかごに入れて育て、成長にあわせて大きさに選別していき、一定の大きさになるまでかごを取り換えていきます。その結果、①形がそろっている②殻に深みがある③身がふくよかである④かご養殖のためカキの落下がなく、環境にやさしいという利点があります。

### 手間ひまかけて いいものを

「ひとつぶくん」は市水産物等販売協議会のブランドで、生産しているのは同協議会に所属する市内6業者。平成18年から販売を始め、今年で5年目になります。副会長の柳川 政憲さんは「カキを入れるかごは、網目の大きさが違うものを8、9種類用意します。一つ一つ大きさを自分の



大きさは、15cm以上になることも。

↑ひとつぶくんのカキ養殖



↑通常のカキ養殖



通常、カキを育てるときはワイヤーでつるしますが、ひとつぶくんの場合はカゴに入れます。一粒一粒、手間をかけて育てたその品質は折り紙つきです。

市水産物等販売協議会の副会長・柳川政憲さん。「山陰には岩ガキがあるように、江田島には夏ガキとしてひとつぶくんがあると言われるよう、頑張っていきたいですね」



目で確認しながら移し替えますが、網目が小さすぎると水の通りが悪くなつてうまく育たないし、大きすぎるとカキが落ちてしまう。この作業には神経を使いますね。手間をかけて育てるので今のところ大量生産はできませんが、それだけのものはあると思っています」と話します。

### 挑戦する姿勢を大切に

生産者として、常に挑戦していくことが大事だと語る柳川さん。「何かを作る仕事は『これでいいだろう』と満足してはいけなと思っています。ひとつぶくんも、以前よりいい品質のものを多く作れるようになってきました。が、まだまだ足りない。今でも、全ての稚苗が商品として出せるところまでは育てられていません。これからい

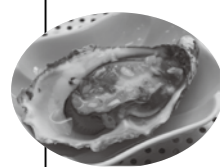


市水産物等販売協議会のホームページでは、ひとつぶくんをネット販売しています。

ひとつぶくん

ろいろ試しながら、ひとつぶくんを江田島の新しい目玉ブランドにしていきたい。また、『ひとつぶくんを育ててみよう』という業者が増えたり、夏に従業員を雇用できたりすることで、この島が元気になればいいですね」と話していました。

## 海辺の新鮮市場

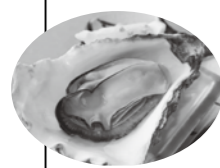


ひとつぶくんを調理してイタリア風冷カキを提供。また、店頭でも販売しています（10月ごろまで）。

営業時間 午前8時～午後4時  
※2階食堂は午前11時～午後2時・なくなり次第終了）  
定休日 毎週月曜・第2日曜  
※臨時休業の場合あり  
☎（40）0170（FAX兼用）

## ひとつぶくん 味わいスポット

### 国民宿舎 能美海上ロッジ



ひとつぶくんを蒸しガキにして提供。レモン汁をかけてお楽しみください（10月ごろまで）。

営業時間 午前11時～午後2時・午後6時～8時  
年中無休（臨時休業の場合あり）  
☎（45）2335