

マガキ

食用のカキの大半を占める

夏場に一気に産卵するため、身がやせて水っぽくなる。産卵期を過ぎると再び味がのってくるため、寒い時期が旬とされ、10月から翌年4月にかけて水揚げされる。クリーミーな味わいが特徴。



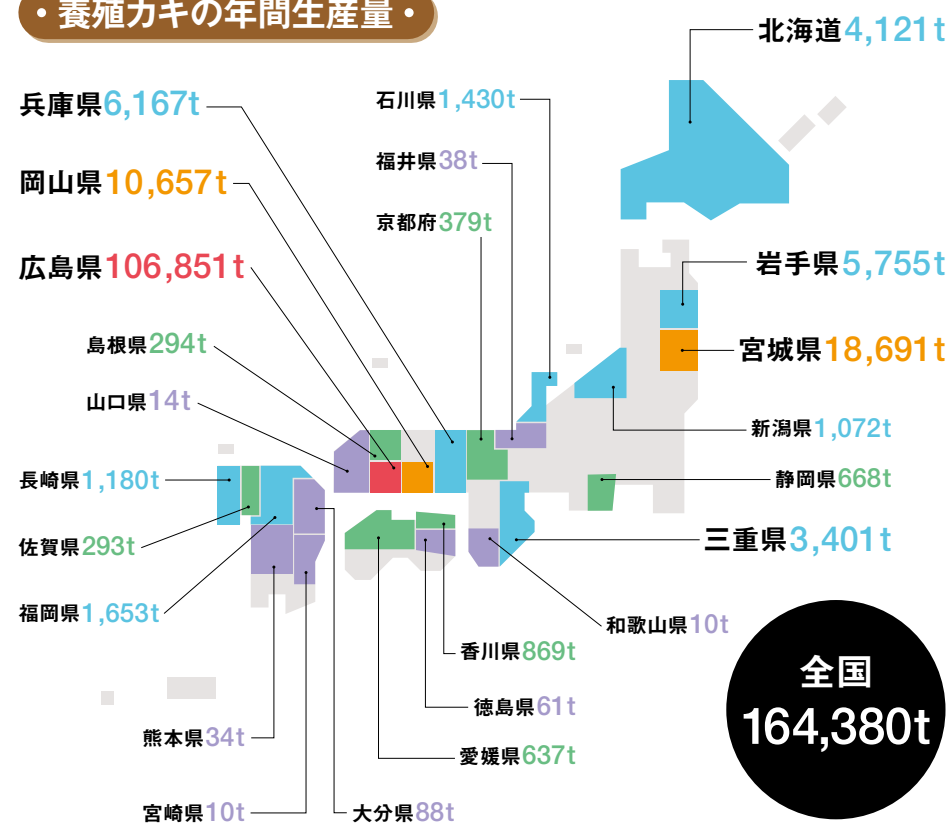
夏が旬の大ぶりのカキ

「夏ガキ」と呼ばれるように夏を旬とする。少しづつ産卵するため夏もあまり味が落ちず、春から夏にかけて出荷される。産地は日本海側に多く、天然ものも珍重される。ジューシーな味わいが特徴。

イワガキ



・養殖カキの年間生産量・



※種苗養殖を除く 出典／農林水産省「平成27年漁業・養殖業生産統計」

ばかりのカキが付着します。この種ガキを1年から3年かけて育てます。

近年、養殖技術の進化は目覚ましく、稚貝を陸上で大量生産するといった新たな方法が次々に開発され、実用化されています。

年間生産量1位は広島県で、これに宮城県、岡山県が続きます。

また、産地ブランドとして知られているのが三重県志摩市の「的矢かき」、北海道厚岸町の「カキえもん」、北海道寿都町の「寿かき」など。ちなみに「あつけし」はアイヌの言葉で「カキがとれる場所」の意味です（諸説あり）。イワガキのブランドでは、鳥取県の天然ものの「夏輝」などがあります。

カキは栄養が豊富です。身から出る白い汁はグリコーゲンといううまみのもとであり、肝臓の働きを助けてくれる成分です。ミネラル類も多く、鉄は貧血を改善し、亜鉛は新陳代謝を促す効果が期待されます。

日本人とカキの関わりは、貝塚からカキ殻がよく出土することから縄文時代から食べられていたことがうかがえます。文献としては

現在広く行われている「垂下式」という養殖方法は、大正時代に開発され、それ以降、生産量が飛躍的に伸びました。垂下式では、ホタテの殻に穴を空け、ロープを通して海中に吊り下げます。そうすると、海中を漂っている生まれた

養殖の主流はロープを吊り下げる垂下式

日本で養殖が始まったのは広島県で、450年ほど前とされています。

8世紀にまとめられた『出雲国風土記』に「北方に名産あり」として、カキのことが書かれています。ただし、生食を盛んにするようになったのは、明治時代から。西洋人の影響を受けてのことでした。古くから生食をしていたのはフランスで、皇帝ナポレオン1世も好物だったといえます。

グリコーゲンやミネラルが豊富で栄養満点

カキは世界の海に200種類ほどいるとされています。このうち、日本近海には30種類ほどが生息しています。日本で食用とされているのは、ほとんどが養殖されたマガキです。このほか食用のものに、イワガキ、スミノエガキ、イタボガキがあります。

欧米では「r（あーる）」のつく月（9、4月）に食べるものといわれるカキ。良質なタンパク質を含み、「海のミルク」と呼ばれる二枚貝の秘密に迫ってみましょう。

取材：文／下境敏弘 写真／島誠 イラスト／あへかよこ

カキ

特集2



「三陸地方の生産者を支援しようと、福岡県唐泊漁協および、宮城県漁協の有志のみなさんにご協力いただき、2012年にオープンしました」と言う店長の木村さん。

Report

「かき小屋」で存分にカキを味わう



3 十分な時間熱を通したのになかなか殻が開かない場合、カキ用のナイフで開く。



1 炭の上は熱いので軍手をはめてから、殻の平らな面を上にして網の上に並べる。



4 殻をむき、カキ専用のボン酢やしょうゆなど好みの調味料をかけて食べる。



2 内部まで熱を加えるためフタをして5分間待つ。各席に砂時計が置いてある。

取材協力／かき小屋仙台港 <http://kakigoya.jp/>

水揚げされたばかりの殻付きのカキを自分で焼いて食べる。九州の唐津や糸島、広島、東北の松島や石巻などの産地にあるのが、かき小屋です。

今回伺ったのは仙台市の中心部から遠くない「かき小屋仙台港」です。新鮮なカキが食べ放題、しかも時間無制限ということもあって人気の店で、1日に1万個出ることもあったとか。

扱うのは宮城県の牡鹿半島近海などで育ったマガキが主ですが、時期によっては北海道産や天然のイワガキを入荷します。

「おいしいカキは、貝柱が乳白色で、光沢があり、ぷっくり膨らんでいます」

木村 壮店長によると、お客さんは平均して20個程度、多い人は100個以上も食べられるそうです。

家庭でカキを楽しむときのポイント



カキを洗うときは、海水並みの塩水がよい。

カキには「生食用」と「加熱用」があります。鮮度に違いがあるわけではありません。「生食用」のカキは、細菌が規定量以下でなくてはなりません。一定の基準を満たしたもののだけが、「生食用」として販売されています。この基準を満たすために、収穫後、きれいな海水につけてカキ体内の細菌を減らしたりしています。

一方、「加熱用」のカキは、生食することを想定していないので、新鮮なものでも絶対に生食せず、十分に加熱して食べる必要があります。それぞれうまみや食感の違いがあるので、鍋やフライにするなら「加熱用」、生で味わうなら「生食用」のように、調理に合わせて選びましょう。

下ごしらえとして洗うときは、ボウルなどに入れ、塩を入れて軽く混ぜます。このとき、片栗粉を入れるとぬめりがとれます。その後、水を入れて洗うと汚れが浮き出きます。すぐぐうも真水ではなく、3%の濃度の塩水を用いるようにします。真水で洗うと成分が外に出やすくなり、加熱すると小さくなるのはこのためです。

カキは1日に200～400ℓもの海水を飲み込み、えさの植物プランクトンを取り込みます。海水ろ過能力を利用して海洋環境を改善。アメリカの首都ワシントンの東にあるチェサピーク湾ではカキの能力を用いた浄化活動が行われています。



Q カキは泳ぐの？

生まれてから2～3週間のカキの幼生期といわれる期間には足があります。それだけでなく光を感じる目もあります。カキの幼生は足と目を使い、海中を動き回って貝殻や岩、ときには船の底など気に入った場所を見つけてくっつきます。付着すると足も目も退化して、その後はいっさい動けなくなり、あとはひたすらえさである植物プランクトンを食べ続け、太っていきます。

カキの殻を焼いてから粉碎した粉は生薬になります。ほかに壁や塀の建材、肥料、養鶏の飼料、上下水道の浄化剤、消しゴムの添加剤など、カキの殻にはさまざまな用途があります。古くからの用途として、イタボガキの殻の粉を日本画や日本人形の顔料にする「胡粉」があります。肉は亜鉛など栄養素を多く含むことからサプリメントの材料とされます。

Q 食用以外の用途にはどのようなものがある？

原則として雌雄同体です。例えば、ヨーロッパヒラガキは完全な雌雄同体タイプで、体内で受精し、子どもは泳げる状態で生まれます。マガキはこれと異なり、メスが卵子、オスが精子を放出して海中で受精しますが、産卵期を過ぎると性別がなくなり、翌年の産卵に向けて再び性別が決まります。海の栄養状態がよいとメス、悪いとオスになる傾向があります。



Q オスとメスがいのの？

日本の種ガキのアメリカへの輸出が始まったのは1920年代です。1970年代にフランスで病原性微生物により、カキ産業が壊滅的なダメージを受けたとき、これを救ったのも、日本産のマガキでした。輸出だけでなく、世界各地で養殖の技術指導も行われた結果、マガキ養殖はアフリカ、南米などにも広がり、今や世界のカキ年間生産量400万tの55%を占めると試算されるほどです。世界に生息範囲を広げたマガキを観察し、比較することで各地の環境変化を把握できる、と研究者の間では、地球環境保全の指標生物として認知されるようになってい



Q 日本産のカキが世界中で食べられるようになっていくそうですが？



森 勝義さん

「一般財団法人かき研究所」理事長・東北大学名誉教授。カキをはじめとする水産動物の生態の解明に取り組む。2005年より「世界かき学会」会長。

カキの生態の世界的権威に聞いた

カキの不思議

カキにまつわる疑問について、かき研究所理事長の森勝義さんに聞きました。