

好調 中津のカキ養殖

県漁協中津支店が中津干潟で取り組んでいるカキの養殖が軌道に乗ってきた。

オーストラリアで用いられている籠をつり下げる方式で、国内の干潟では初めての挑戦。カキを使った料理の試験販売を前に4日、中津市の小祝漁港で試食発表会を開いた。

中津干潟ではかつて、アサリなど二枚貝の漁が盛んも、環境の変化などもあり近年は不振。カキ養殖は「産業として定着させたことが確認できた。」

フライなどの定食試食

「生臭さ、泥臭さない」

「産業として定着させたことが確認できた。」
試食発表会には、試験養殖に協力した県、中津市の関係者ら約60人が出席。かき蒸し、かきフライ、かき飯など7品の定食（1500円）を試食した。参加者の予定。営業は午前11時～午後3時。定食などがその場で食べられる。問い合わせは県漁協中津支店（☎0979・22・2103）。

干潟でカキの試験養殖を始めたのは2012年8月から。二枚貝復活の取り組みに協力しているヤンマーの担当者がインターネットです。オーストラリア方式を知り、同支店が取り入れた。山国川河口の沖合約800mの干潟に支柱を立て、ワイヤを張って籠をつり下げた。垂下式よりも設備が傷みにくい他、カキの身が引き締まるなどのメリットがあるという。1年目は1万個、2年目は1万6千個の種苗を入れ、順調に育つ

からは「生臭さ、泥臭さがない」「いろいろな料理があり、中津の新たな名物になりそう」といった声が聞かれた。
今年から養殖を本格化させ、今後5年間で100万個まで増やす計画。関係者らから来日。3日、市役所

新員正勝市長を訪ねた。新員市長は「おかげさまで成功しつつあり、今後に期待を膨らませている」、ターナー代表は「生でも食べられるほどおいしく育っている。短期間でよくここまで成果を挙げた」と話した。（三浦誠二）



中津干潟での養殖の様子。カキを使った料理の試験販売を前に試食。4日、小祝漁港



オーストラリアBST社のターナー代表（左から2人目）らが新員市長を表敬訪問

