

# 中津干潟でカキ養殖成功

県漁協中津支店

1126.1.21  
張

## 潮の満ち引き利用、かご使う

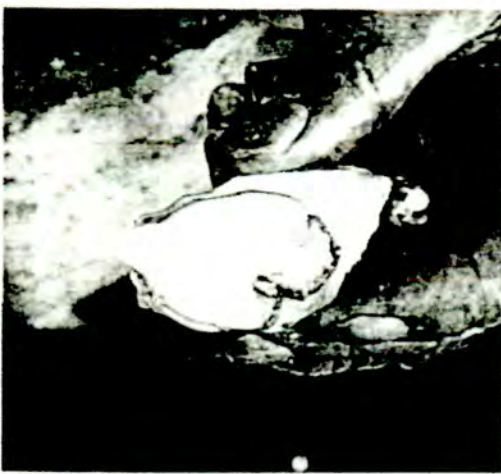
中津干潟で2年間かけて取り組んできたカキの養殖に県漁協中津支店(本田哲也支店長)が成功した。2月に料理の試験販売会を開き、年末の市販を目指す。同支店は「海の幸に恵まれた中津の新たなシンボルにしたい」と意気込んでいる。

(柿本高志)

同支店は、小祝漁港の約1キロ沖で、潮の満ち引きを利用した珍しい養殖実験に取り組んでいる。

国内では、海水に垂らした縄などでカキを育てるのが主流だが、支店はオーストラリアで用いられているかごを使った手法を採用。かごが海から出る干潮時に

●中津干潟で行われているカキ養殖の順調に育っているカキ(いづれも中津市提供)



カキは殻を閉じるため身が引き締まり、かごの中で転がるので殻に丸みがあり、フジツボなどの付着物も少なく、手入れの手間も少なくて済む。

昨年7月、1万6000粒のカキ種苗を160個のかごに入れて育てた。ほぼ、全部が食べられる大きさになっている。

市農政水産課によると、オーストラリアでは約20年前から行われており、養殖場1畝当たり3〜4人が働き、約5000万円の売り上げがあるという。

本田支店長は「栄養をたっぷり吸ったカキを多くの人に味わってほしい」と期待している。

### 来月7日から 料理試験販売

県漁協中津支店と中津市は2月7〜16日、小祝漁港の特設会場で、カキ料理の試験販売を行う。焼きカキ、カキ天、カキ飯などの定食を1500円で提供する。

問い合わせは同支店(0979・22・0699)へ。