

瀬戸内海の恵みを受けて育ったカキは栄養たっぷりで評価も高い



ジュウジュウと音を立てて焼き上がったカキは、瀬戸内海のエキスがたっぷり



みずみずしい牛窓のハクサイとキャベツは、全国でもトップブランド

牛窓は重量野菜の国の指定産地

温暖な気候が栽培に適し

水田地帯と畑作地帯がバランス良くある瀬戸内市。水田も畑も農業用水が整備されており、農業生産がしやすく、天候に左右されない農業基盤が整っています。

農業生産額は、県内で岡山中心とした農業が行われています。主な栽培作物は、米、多種類の農作物がありますが、沖縄で栽培している作物が時期をずらせば瀬戸内市でもできるほど、何でも作れておいしいものができるのがこの地域の特徴だとか。

野菜どころの牛窓は、重量野菜の国の指定産地になつて

「瀬戸内の魚はおいしい」といわれます。瀬戸内海ならではの特徴は、「穏やかで、魚の種類が豊富なこと。カキのえさになるプランクトンが豊富で、波も穏やか。いかだの被害が少なくカキ養殖に適している」と、邑久町漁業協同組合専務の横山満明さんが話してくれました。

瀬戸内市の主な漁業は、カキ養殖、ノリ養殖、鮮魚、塩干類。平成15年度は、カキの水揚げが1,459㌧、ノリが2,503万枚、その他魚

市場へ出荷し、地元周辺で消費されています。カキは岡山中央市場のほかにも、東京・名古屋・大阪などの主要都市に出荷し、高い人気を得ています。

「生きのいい地元産の新鮮な魚を、地元の皆さんに食べてほしい」と、柴田正行牛窓町漁業協同組合組合長。11月13日に催された『エーティバル』では、今年豊漁のワタリガニなどを販売。大勢のお客さんが喜んで買いました。

今年2月の土曜日には、黒井山グリーンパークのゆうゆう交流館で、殻付きカキや焼きカキの試食販売を行い、好評でした。景気や水揚げが厳しい昨今、邑久町漁協青年部は、ヒオウギ貝や夏場に食べられるイワガキの養殖試験など、いろいろな分野に挑戦しています。

菅野久行さん
(42歳・邑久町虫明)
高校卒業後、会社勤めを2年。その後、家業を継ぎカキ養殖の道に。現在、全国漁青連理事。地元では邑久町漁業協同組合青年部長を務め、カキのほか、イワガキやヒオウギ貝などの養殖試験にも積極的に取り組む。

**ミネラルたっぷりのカキ
一番おいしい季節に味わって**

家業を継いでカキ養殖に携わるようになつて約20年。カキが順調に育ったときの喜びは大きく、食べてもらつて「おいしい」といわれるのが何よりうれしい。カキは、1月中旬から2月下旬までが1番おいしい季節。ミネラルたっぷりのカキを食べると、元気が出るような気がします。身がプリプリでおいしい季節に、ぜひ味わつてほしいですね。

**牛窓のハクサイといえば
トップブランド**

夏はズッキーニ、スイカ、メロン、カボチャ、トウガラシとキャベツを栽培しています。ハクサイは110kg、キャベツは50kg栽培。夫婦と両親の4人で作付けから収穫までを行います。

牛窓は、気候も土壤もよく野菜作りに適しています。丘陵地が多く、昼間暖まった空気が上昇し、夜冷えすぎるということはありません。霜にやられるということもなく、2月でもハクサイが青々としています。牛窓の野菜はほとんど大阪や広島方面へ出荷され、牛窓のハクサイといえばトップブランド。平成7年に品種を替えて、また人気が上昇しました。これは、農家の皆さんの努力のたまものです。

これからも、食べる人や買ってくれる人の気持ちを考え、愛情をもつて作つていきます。