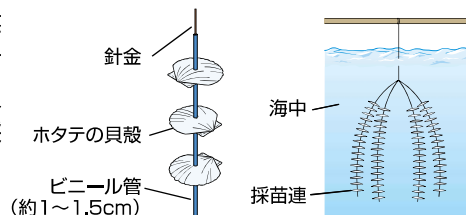


かきができるまで

かき養殖では、採苗、抑制、いかに養殖、水揚げという一連の作業が行われ、おいしいかきを育てるために一つ一つの段階で、いろいろな工夫が凝らされています。そして水揚げされたかきは殻洗浄や、むき身、冷蔵などの工程をへて、ご家庭へ届けられます。

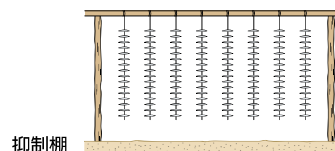
さいびょう 採苗

夏、卵からかえったかきの幼生(赤ちゃん)は、約2週間、海の中をただよいながらすくし、その後、海中の岩などに付着します。かき養殖では、その性質をうまく利用してホタテ貝の貝殻にかきの幼生(約0.3mm)を付着させます。これを採苗といい、毎年7月ごろから9月ごろまで行います。



よくせい 抑制

採苗したかきの種は干潟の棚(抑制棚)に移します。棚では海水につかる時間が少なくなります。これは、環境の変化に対する抵抗力をつけて、丈夫なかきに育てるためです。



いかにようしょく 筏養殖

抑制が終わったかきは新しい連(垂下連)に通しかえて、沖合の養殖筏に吊します。

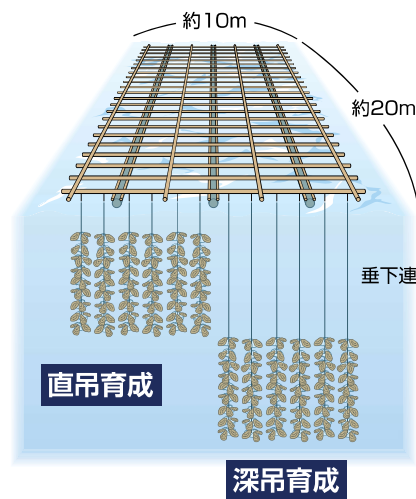
筏の大きさはおおむね10m、よこ20mで、約700本の連を吊し、水揚げまで早くても1年程度かかります。

直吊育成(じかづりいくせい)

秋になって水温が下がり、かきの成長にとってじゃまになる生物(ホヤなど)が少なくなると、かきを大きくするために垂下連を水面近くにすりさげます。

深吊育成(ふかづりいくせい)

夏の高温水に弱いかきを守り、じゃまになる生物がかきに付くのを防止するため、垂下連を深くすりさげます。



みずあ 水揚げ

かきの水揚げは10月から11月に始まります。垂下連は9mもあり、かきもかなり大きく重くなっているため、人間の手で引き上げることができません。このため、船に10mぐらいのクレーンを建て、ウインチで巻き上げてかきを水揚げします。



からせんじょう 殻洗浄

水揚げされたかきは、殻のまま洗浄機で洗い、泥や付着した生き物(ムラサキガイ・ホヤなど)を取り除きます。

じょうか 浄化

かきは殻洗浄が終わると、さらに1日きれいな海水プール(蓄養プール)に置いて体の中まできれいに浄化します。

み むき身

海水プールで浄化した翌日、1個ずつ貝柱を切って殻をあけ、かきを取り出しむき身にします。むき身になったかきは、滅菌海水や清浄海水で良く洗います。
※最近では、殻付きかきの出荷も増えています。

しゅつか 出荷

むき身又は殻付きの状態を梱包して、市場や仲買に出荷され、皆様の食卓に届けられます。