

静岡県の食・食文化を「知る」

【食材の王国・静岡県のおいしいセレクション・八木田牡蠣商店】

肉厚濃厚で実がぷりぷり。浜名湖かき「YAGITA OYSTER」

今回、御紹介する食材は「浜名湖かき」。明治時代から養殖技術が伝承される「一粒で得る、幸福感。」がコンセプトの浜名湖産の牡蠣。浜名湖は、淡水と海水の入り混じる汽水湖。

栄養素が多く 500 種類以上の魚介類が生息し、その数は日本一とされています。魚介類にとって好環境でありながら、さらに都田川を中心とした川、山、海に囲まれた地形から牡蠣の餌となるプランクトンが豊富に滞留。おいしい牡蠣の産地としても知られています。

今回、話を伺ったのは大正 11 年創業、八木田牡蠣商店の 5 代目八木田昇一さん。浜名湖産の牡蠣を「YAGITA OYSTER」ブランドとして販売。肉厚で身が縮みにくく濃厚な味わいの牡蠣は、生はもちろん、焼いても蒸してもプリプリ。アクアパッツァ、鍋、牡蠣フライサンドなど、アイデア次第で多彩な料理に活用できます。

八木田さんご自身も牡蠣が大好きで、いろいろな産地の牡蠣を食べてきたそう。「牡蠣というと、比較的味が淡泊なので、ぱくぱくたくさん食べられるのですが、浜名湖産の「YAGITA OYSTER」は、一つひとつの実が肉厚でぎゅっとしていて味も濃厚。一粒食べたただけでも満足感が高いんですよ」。

「YAGITA OYSTER」のポイントは、収穫までに 3 回、牡蠣の養殖場所を移動させていること。一般的には牡蠣の養殖は同じ場所で養殖するのですが、長年の経験や知識をもとに、餌となるプランクトンがより豊富な海域へピンポイントで牡蠣を移動。そうすることで、牡蠣に十分な餌を与えることができ、“肉厚で濃厚な味わいの加熱しても縮みにくい牡蠣”になります。

そして、適切なタイミングでの牡蠣の収穫。複数養殖棚を所有している中で、全ての場所が同じタイミングで育つわけではありません。全体の状況を把握した上でお客様に満足のいく牡蠣である場所を見つけ、収穫を行っていきます。さらに、職人が一粒一粒目利きをして選別。

水揚げされた牡蠣は近くの加工工場へ移動され、剥き子さんによって手早く剥いていきます。その後、職人によって一粒一粒目利きを行い、一等品となるものだけを袋詰めしていきます。

牡蠣の色は白という印象があるかもしれませんが、「YAGITA OYSTER」は写真でもわかる通り、クリーム色。これは新鮮で、かつ濃厚な牡蠣という証拠。店頭で牡蠣を選ぶときは、クリーム色の牡蠣の方がよいそうです。

実際に「YAGITA OYSTER」を食べた方からは「火を入れても縮まない」「牡蠣嫌いが好きになりました」「味が濃くぷりぷりしていて少しの手間でおいしくいただける」「料理を選ばない牡蠣」「牡蠣エキスがすごい」「食べ応えがある」「貝柱が大きい」という感想が寄せられているとのこと。

おすすめの調理法は、浜名湖産牡蠣のオリーブオイル漬け。簡単にできるそうなので、作り方を教えてもらいました。

- (1) 牡蠣をオリーブオイルで炒める
- (2) 牡蠣をオイスターソースで煮詰める
- (3) 粗熱を取り瓶に入れ、ニンニク、鷹の爪、ローレルを入れ一晩、冷蔵庫で寝かす

こうすることで、牡蠣の旨味とオリーブオイルの香りで、味わいがぎゅっとしておいしくなります。

そのまま食べるのはもちろん、牡蠣のペペロンチーノ、ご飯と炒めてガーリックピラフにしたり、バケットに乗せて食べたりと、バリエーションが豊富。ぜひ試してみてください。

今後のビジョンとして、生産量はこれ以上、増やすことは難しいのですが、SNS（Instagram、Facebook、Twitter）を積極的に活用して、販路を展開していきたいとのこと。

また、3 月下旬の収穫終盤になりますと、牡蠣が卵を持つようになり味が落ちてしまいます。卵を持つ前に収穫を終わらせ、良い状態の牡蠣を真空冷凍して、牡蠣シーズン以外の時にも提供が可能な体制を取ればと考えているそうです。そして、販売数を増やすため、同業者または市場からの牡蠣の仕入れを行いご注文に対し応えていく体制を整えられればとのことでした。

<生産者情報>

名称：八木田牡蠣商店（やぎたしょうてん）

住所：静岡県浜松市西区舞阪町舞阪 18-1

電話番号 & FAX：053-592-0485

※繋がらなかった場合は 053-592-0484 へ

営業時間：9:00～16:30 ※11 月下旬～3 月下旬

定休日：不定休

※その日の収穫状況により用意がない場合もあるので、電話にて確認の上、来店を

ホームページ：<https://yagitaoyster1922.jimdofree.com>

Instagram：<https://www.instagram.com/shoichiyagita/?hl=ja>

Facebook：<https://www.facebook.com/yagitaoyster/>