

漁師の挑戦！ きくらげ栽培

国内に出回るほとんどのきくらげが中国からの輸入品の中、宮城県石巻市小淵浜にある「阿部水産」が新たに挑戦したきくらげ栽培について取材しました。

阿部水産がきくらげの栽培に取り組んだきっかけは、ワカメやカキの養殖業の閑散期に栽培ができることです。

作業は簡単そうに見えますが、かなりの手間暇が必要となります。しかし、体にあまり負担がなく、高齢者でも取り組める点にメリットがあります。

集落には多くの高齢者がいて、その方達と一緒に作業をすることで集落に活気とコミュニティが形成できると考えたからです。

商品となるきくらげは、完全無農薬で栽培されています。通常のきくらげ（黒色）に加え、新品種で国内では手に入りにくい「幻のきくらげ」と言われている白色きくらげも栽培しています。

摘み取ったばかりの生きくらげをお湯で30秒ほど湯がき冷水でしめたものをお刺身で試食してみました。どちらも肉厚でコリコリしていますが、食感が異なり、白色きくらげはまるでイカのお刺身のようにとてもおいしかったです。

きくらげの収穫作業は、朝摘みにこだわり菌床から一枚ずつ丁寧に摘み取った後、はさみで石づき（菌床についていた部分）を取り除きます。その後、一枚一枚手洗いします。



阿部水産の皆さん



きくらげのお刺身

乾燥きくらげについては、牡鹿半島の潮風と太陽の光で、天候や乾き具合を見極めながら天日で充分乾燥させ、更に機械乾燥させて浜の新名物「金華きくらげ」として出荷されます。

代表の妻の阿部幸恵さんは、「今後の課題は、乾燥きくらげの販路拡大と選別作業で選り分けられた”はじき（規格外品）”の販路開拓を行い、採算性を上げることです。」と話されていました。

あわせて、多くの人がこの雄大で魅力的な景色がひろがる牡鹿半島に足を運んでいただききっかけとなり、半島全体を盛り上げていければよいとおっしゃっていました。



乾燥の様子(写真提供：阿部水産)

なお、阿部水産のきくらげは、「ホエールタウンおしか」内の観光物流交流施設「Cottu（こつつ）」や「いしのまき元気市場」、宮城県内のウジエスーパーで購入できます。

また、阿部水産では春先（3～4月）にはワカメの収穫体験も行っています。是非体験してみたいかがでしょうか。



販売されている生キクラゲ

<お問い合わせ先>

■TEL・FAX：0225-24-8259（日中は作業のため連絡は夕方以降）

■携帯電話：090-6453-5643

※「阿部水産がきくらげを栽培する想い」は以下リンクを参照

<https://readyfor.jp/projects/abesuisan>

※Instagram「abu.2715」できくらげの成長、カキ、ワカメの収穫の様子が御覧いただけます