

事業名	産直交流「生ガキ・カキ打ち体験と生産者との交流」		
実施日	2012年1月16日(月)	関係機関	邑久町漁協
実施時間	10:45~12:10	関係者数	9人
会場名	邑久町漁協	参加者数	29人

事業の実施内容

おかやまコープで取り扱っている「こだわり育ち」「おかやま育ち」商品の「生ガキ」について、産地である邑久町に行き、カキがどのように養殖・生産・加工され出荷されているか、直接生産者の方からお話を聞き理解を深めました。その後、参加者にカキ打ちを体験してもらい蒸しカキを試食し、よさを実感しました。

※ 邑久町漁協の山本さんからカキの養殖過程について説明を聞きました。



現地にて見学が始まり



資料室にて DVD などを使っての説明・学習

- ・ 邑久町の虫明湾には、川からの栄養たっぷりの水が流れ込んでくるので、カキの養殖には適しています。
- ・ 魚の養殖と違い、餌やりをしません。プランクトンが餌になるため、自然環境により生育状態が左右されます。
- ・ おかやまコープに出荷されている生カキは、その日漁協に水揚げされた生カキの中で品質の良いものをセリで落とし、出荷されています。

※ カキ打ち見学の様子



水揚げされたカキは洗浄後、ベルトコンベアーでカキ打ち小屋へ運び込まれます



さすがプロ！手際よく
すごいスピードでカキ
の殻をむいていきます

※ 参加者によるカキ打ち体験&試食の様子



漁協の方が用意して下さったカキで挑戦



カキ打ちのポイント
を聞き挑戦



熱々の蒸カキ！
サイコーに美味しかったです

※ 見学と交流を終えて

消費者が産地に直接出向いて交流することは、商品が私たちの手元に届くまでの過程を見て・聞いて・実感することができるので、今後も取り組むことが大切です。

また、その商品の良さやこだわりを伝えることにより、興味関心を多くの方に持ってもらい、利用につながればと思いました。