

豊かな海と森で育った、陸前高田のぷっくり肉厚牡蠣



祖父の代から品質にこだわった、肉厚、濃厚な牡蠣

気仙川が運ぶ森の栄養が海に流れ込む海域は、牡蠣の養殖に最も適していると言われています。この豊かな漁場で祖父の代から3代に渡って牡蠣の養殖に励むのが佐々木学さんです。佐々木さんの作る牡蠣は、肉厚でぷっくりした上質の身、深みのある濃厚な味が人気です。こだわりの牡蠣にたどり着くまで、祖父の代から品質向上に努力を重ねてきました。自ら「三代続いた牡蠣バカです」と称する佐々木さんの一途な情熱をご紹介します。

岩手県陸前高田市
佐々木学さん

子どもの頃の夢「漁師」「憧れは祖父と父」

豊かな自然に任せるだけではダメ。手間をかけることが大事だと強調する佐々木さん。まるで畑で草取りをするように、丁寧に間引きをし、雑物(貝や海藻)を取り除きます。誰よりも細やかに手を入れる事を誇りにしている佐々木さん。その原点は、幼い頃に憧れた祖父や父の姿でした。「暴風雨で海が荒れる中、港を出て行く2人がカッコ良かった。子どもの頃から、漁師以外の仕事は考えた事がなかった」。やがて子どもも生まれ、順風満帆な生活でした。しかし、震災を境に生活は一変してしまいました。



震災後、すべてを失って得た、繋がりのありがたさ

あの日、防波堤で父と話していると「逃げろ!」という叫び声。急いで消防団のポンプ車に飛び乗り、父と共に間一髪逃げ切りました。しかし自宅と新設したばかりの加工場は流され、足の弱っていた祖父は行方不明になりました。苦しい避難生活の中、海に戻る決意を後押ししてくれたのは人との繋がりでした。



長女はお手伝いが大好き

取引先の蕎麦屋は「牡蠣養殖が復活する日まで支えるから!」と募金を集めて送ってくれました。佐々木さんが震災前日に発送した牡蠣は3月11日蕎麦屋に届き、店の人みんなで涙を流しながら牡蠣蕎麦を食べた、と後に聞きました。

子ども達に伝えていきたい、海と漁師の素晴らしさ

牡蠣の品質向上や値段も大切だが、それ以上に値札をつけられない人と人との繋がりに支えられた。力をもらい励まされた、と振り返ります。そして、競争相手である地元の漁師たちも、震災後は痛みを分かち合う仲間になりました。「あんなつらい思いをひとりでは背負えない。ひとりじゃ災害に立ち向かえない」。周囲に支えられ立ち上がった佐々木さん。父や祖父が愛した故郷の海を次世代に受け渡したい。漁師という仕事の素晴らしさや価値を、子ども達に伝えていきたい。様々な思いを胸に、故郷の海を見つめます。



牡蠣の健康情報

「海のミルク」と言われるほど栄養豊富な牡蠣。古くから人々に愛され、養殖の歴史は遡ること室町時代の終わりと言われてます。

タウリンで肝機能アップ

栄養ドリンクなどにも使われるアミノ酸の一種であるタウリン。肝機能を高めるほか、コレステロールを低下させる、血圧を正常に保つ働きがあるとされています。

ビタミンB群で美肌効果、疲労回復

牡蠣に含まれる豊富なビタミンB群は疲労回復、眼精疲労に効果があるとされています。また、皮膚や粘膜を健康に保つビタミンB2も豊富で、美肌効果が期待されています。

(出典:東北農政局と広島漁連のWEBサイト)



「今月の絶品」

「牡蠣と海の幸の昆布焼き」

- ①濡れぶきんで昆布を拭き、曲がったものは伸ばす
- ②焼き網を弱火で熱し、昆布を敷き、具材(牡蠣や海鮮など)をのせて焼く
- ③お好みで薬味を添えていただく



「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。

「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集め、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集めます。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役立ていただければ幸いです。「食」つうしん。編集部一同