

# まになる 海の達人

今回の達人は、住吉漁港で長太郎貝の養殖に長年取り組んできた山崎孝さん(夜須町)を訪ねました。色鮮やかな貝たちが、取材を歓迎してくれました。

担当/島村立法



## 情熱を注ぎ海に生きる

### 虹色の貝

住吉の漁港に行くと、黙々と貝の手入れをする男性の姿がすぐに目に入った。その手に握られた貝は、虹のかけらのように美しく眩いばかりのオレンジ色の「長太郎貝」。見つけた漁師が長太郎さんだ。一般的には、緋扇貝(ヒオウギガイ)と呼ばれる。

早朝に大手の浜の沖合の養殖場から入れ替えるため引き上げられた貝が、元気に口を開けていた。漁港で貝を丁寧に手入れするのは、山崎孝さん(61歳)。養殖を始めて約20年だ。地元でシイラ漁もしてきた生粋の漁師さんだ。

### 育ちが違う大きさと甘味

「約4万個の稚貝(百円玉くらい)から育て、出荷できるくらいになるまで最低1年半はかかるが、夜須あたりは瀬戸内海と違って、海水の澄みがなく流れがあるの「いい」と育つ環境が貝の大きさと甘味を生むそうだ。「桜の咲く時期が一番太くなる」このことで、養殖を始めた頃は今よりもっと大きく育ったそうだ。山崎さんの自慢は、香南市の長太郎貝は大きく育ち、身に甘さがあることだ。

### 愛情と環境が大切

夜須川や物部川、そして海が環境が、長



太郎貝のような素晴らしい海の宝物を育てるそうだ。「ここに来んと食べれんで」と豪語する。また、「お祭りやイベントでは、すぐ貝が足らんようになりよった」と嬉しそうに話す。

元気に動く貝をナイフで開いて見せて、「ほら、貝の色も違うけど身も色が違う。こっちは甘い」と言いつつ「最近では養殖を続けている家もだいぶ減った」と寂しそうにつぶやく。貝が台風などで流されるのが心配で、特に入れ替え作業がなにより大変だそうだ。

ガリガリと貝殻の汚れを研磨して、また船で入れ替えに沖に出る日々。貝は一つ一つ成長が違うし、稚貝たちも全てが大きく育つとは限らないが、約3割はダメになる。それゆえ、貝に注ぐ愛情もひとしお。無言で削る横顔が、とても誇らしく見えた。長太郎貝を育てることは、山崎さんにとっての「生き貝」だ。

### 焼くのが一番おいしく

炭焼き・お造り・貝飯など食べ方はいろいろあるが、やっぱり「焼く」のが一番。住吉の長太郎貝は黒潮のミネラルがたっぷりで、綺麗な貝と身の大きさは格別。鮮度の高さも好評。山崎さんは「少しでも安く提供したい」と熱意を語ってくれた。ところで、あなたはもう食べた貝?

■問い合わせ ☎54-0532【山崎孝】

### 編集後記

▼春の人事でこのたび広報の担当になりました。最初の仕事は入園式と入学式の撮影でした。少し緊張した園児や小学生たちが次々とやってくるなか、こちらも同じく緊張気味で迎えました。しかし、式が終盤になると、子どもたちと同じように打ち解けて、厚かましく動き回りながら無事に撮影を終えることができました。私も新しい仕事の門出を飾る『入学式』となりました。▼これからいろいろなるべく取材に行かせていただきます。新しい出会いがあると思います。その出会いを大切にしたい。これからの広報生活をがんばりたいと思います。▼まだまだ未熟ではありますが、皆さまに楽しんでいただけたらと思いますので、どうぞよろしくお願いたします。

(尾原 健敏)

▶広報へのメール▶  
kouhou@city.kochi-konan.jp  
香南市のホームページ▶  
http://www.city.kochi-konan.jp



香南市へ見つけた新しい情報の提供もお待ちしています