

新規事業「かきフォーラム・イン・赤穂」

平成 23 年 1 月 30 日（日）、当研究所主催による「かきフォーラム・イン・赤穂」が兵庫県赤穂市文化会館にて開催されました。本フォーラムは、平成 17 年に成立した食育基本法に基づく食育推進活動の一環として、また、赤穂市出身で、平成 20 年 12 月より赤穂市観光大使を務める森勝義理事長の故郷赤穂市のために何かお役に立てることはないかとの積年の思いから、この度企画開催される運びとなりました。

プログラムは、森理事長の「海を生き、海に生きる」と題した基調講演を始め、高橋計介研究所長、(株)渡辺オイスター研究所学術広報部佐藤圭介氏、地元坂越かき生産者の富田崇史氏による講演が行われました。

開会の 13 時半には満席になるほど大勢の参加者で溢れ、ホールの定員 420 名を超える 428 名の参加となりました。（写真 1）



写真 1

定刻に赤穂市在住の水野香保里さんの司会により開会、森理事長は開会挨拶の中で、かき研究所の新しい試みとして本フォーラムを開催できる喜び、そして休日にも拘らず、多くの赤穂市民にご参加いただいたことに謝意を表しました。そして、昨今の人口増加に伴う食糧問題に対し、カキに代表される海産物がどのように活用できるか、カキと人類の関わりについてこのフォーラムを通じて理解を深める手助けにして頂きたいと述べました。（写真 2）

続いて、豆田正明赤穂市長および長岡壯壽兵庫県議会議員より来賓挨拶を頂戴しました。



写真 2

豆田市長は、「カキにはタンパク質やカルシウム・ミネラルなど様々な栄養素が多量に含まれているため、「海のミルク」とも言われ、多くの貝塚から殻が発見されるなど、カキは縄文時代から食生活の重要な役割を担っていた。また、赤穂市をはじめ近隣の相生・御津などの西播磨のカキも全国的に評価されており、とりわけ赤穂のカキは清流千種川から注ぎ込まれるミネラルを含み好評を得ている。そして、本フォーラムを通して、赤穂市民にとって最も身近な食べ物であるカキの知識を深め、改めてカキの魅力を感じる機会にして頂きたい」と挨拶されました。（写真 3）



写真 3

続いて、長岡議員は、「季節柄兵庫県はじめ近県を訪問する際、カキの美味しさで話題が溢れ、とりわけ坂越のカキのブランド力は漁業関係者と赤穂市民の長年の努力と経験と信頼の積み重ねによって培われてきたものである。そして、本フォーラムの意義を尊重

していくことこそが、今後のブランド力の発展につながってゆくだろう」と述べられました。(写真4)

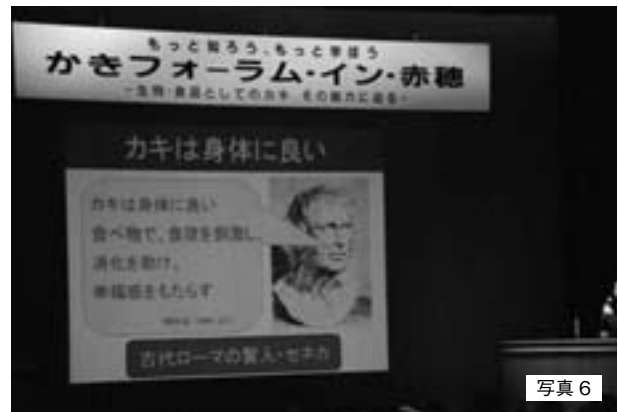


基調講演は、「海を生かし、海に生きる」と題して行われました。(写真5) 森理事長はまず、世界で200種類ほどあるカキの中でも、ヨーロッパヒラガキ、オリンピアガキ、マガキなどの6種類の重要産業種とイワガキ、スミノエガキといった日本や有明海を示す名前が学名に付く日本特産のカキについて、それぞれの産地と形状の特徴を交えて紹介しました。そして、人口増加に伴う陸上での食料生産が限界に近づいている今、海での生物生産の増加とその適正な分配こそが重要であると強く訴え、講演テーマである「海を生かし、海に生きる」ことの意義を述べました。また、カキはなぜ栄養豊富であるかについて、海中の植物プランクトンを食べ尽くしてしまう実験を解説しました。また、当研究所が事務局を務める「世界かき学会」の主な活動として「国際かきシンポジウム」を開催し、国際的にも活動の幅を広げていることも紹介しました。最後に、森理事長がタスマニアのカキ品評会で出会った世界一と称されるカキの写真が大きく映し出され、これが日本から運ばれ



たマガキの子孫であり、日本もカキの質をもっと向上させるべきであると提言しました。

続いて、高橋研究所長は「食品としてのカキ」と題し、「カキの食料としての価値・栄養」「カキの個体発生」「カキは必ず左の殻で固着する」の3つのテーマに沿って講演しました。(写真6) まず、古代ロー



マの賢人セネカの「カキは体に良い食べ物で、食欲を刺激し、消化を助け、幸福感をもたらす」という言葉や、シーザーやビスマルクといった古代の有名人がカキを好んで食べており、カキの栄養については一般的に古くから知られていたことを紹介しました。次に、カキの個体発生について、雌雄異体型である「マガキ」の受精から固着生活に至るまでの過程、そして、固着生活が始まった後一生張り付いて離れない性質を利用して採苗が行われることを説明しました。採苗方法には「天然採苗」と「人工採苗」の2通りがあり、日本は、宮城県の石巻湾をはじめ全国各地に採苗好適地を有しているため、ほとんどが「天然採苗」に頼っている、逆に、外国は採苗好適地が無く、ほとんどが「人工採苗」を行っているを紹介しました。最後に、カキは右が蓋の殻、左が身が入っている殻となり、必ず左側の殻で基盤に固着し、例外はないという不思議な性質について研究で解明できたら興味深いのではないかと話し、講演を終えました。

佐藤圭介氏は「カキと健康 カキのパワーを検証」と題して、カキの持つ栄養素・健康の観点から講演しました。(写真7) まず、5大栄養素(糖質・脂質・タンパク質、ビタミン・ミネラル)について、日本人の栄養状態を見ると、他の栄養素に対してミネラ

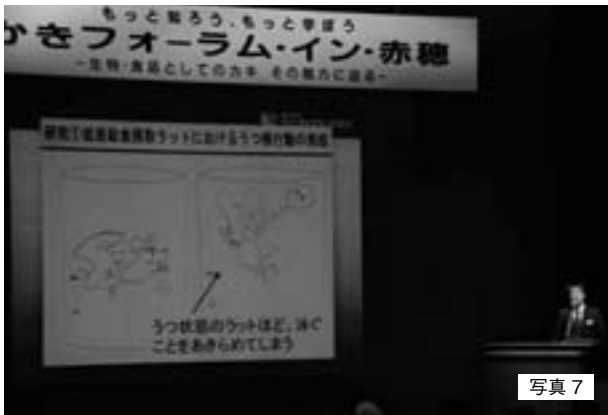


写真7

ルは不足傾向にあり、貝類の中でも亜鉛や銅を多く含むカキを取り入れることで、栄養補給できると話しました。また、「カキを煮て食すると、虚無感・心理的な思いを癒し、体の調子を整え、婦人の血気の流れを良くする。生のまま食すると、飲食後の熱を下げ、喉の渇きを癒す。炙って食すると、肌のキメを整え、皮膚の色を美しくする」との中国明朝時代の「本草綱目」からの引用を紹介し、この中の「虚無感・心理的な煩い」について、亜鉛や銅といった微量ミネラルが不足すると、ストレスに弱くなり、うつ状態を引き起こすことをラット実験で説明しました。また、ミネラルは汁と一緒に出やすいため、カキ鍋や焼きガキのような料理が好ましいと述べました。最後に、カキは栄養が豊富と言えども、一番大切な栄養素はなく、いかにバランスの良い旬に合った食事をするかということが大事だと強調しました。

富田崇史氏は自身が養殖する坂越のカキの種付け・収穫から出荷までの生産工程について講演しました。(写真8) ひとつのイカダに吊るされたカキは30万



写真8

個にも及ぶことや、むき身カキと殻付きカキの生産

過程の違いを説明し、殻付きカキについては、一度陸揚げされ付着物を取り除いたカキを再び海中へ約2週間程度戻して、より一層身入りの良い美味しいカキを出荷するといった取組みを紹介しました。また、安全・安心なカキを消費者へ提供するために、週2回の「ノロウイルス調査」・週3回の雑菌検査・月1回の養殖海域の海水検査および品質チェックを欠かさず行っているとも併せて報告しました。船上でのカキの引き上げ・洗浄・カキばらしなどの作業やむき身作業などの普段目にする機会のない作業の様子がスクリーンに映し出され、会場の市民の皆さんが深く頷きながら聞き入っていた光景が印象的でした。富田氏の講演を聞き、改めて坂越のカキに対する愛着が増したのではないのでしょうか。

講演終了後には、赤穂市漁業協同組合様より提供の殻付カキ1kgが100名に当たる抽選会を実施し、参加者が抽選券を手にも長い列を作りました。(写真9)

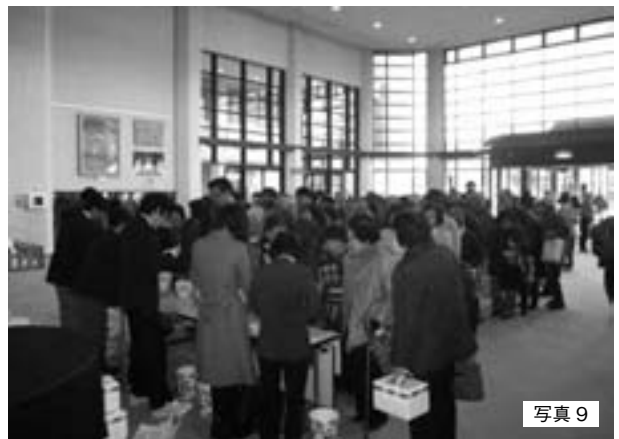


写真9

見事カキを手にした方々は、新鮮なカキを堪能されたことでしょうか。当日は多くの赤穂市民の皆様にご来場頂き、大盛況のうちに閉会しました。

今回の「かきフォーラム・イン・赤穂」は初めての試みでしたが、今後も国内のかき生産地において開催していく予定です。

最後になりましたが、本フォーラムの企画の段階から開催に至るまで赤穂市、赤穂市漁業協同組合、赤穂プロバスクラブはじめ多くの方々にご協力頂いたことを付記し、感謝申し上げます。

(総務部 森 真弓)