



ほんものを たべよう

提出日	4/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
配達日	4/	火	水	木	金
	9	10	11	12	
翌々週分配達日	4/	火	水	木	金
	16	17	18	19	

2024.4月2 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無薬品処理・魚介類

鳥羽、浦村の手まり牡蠣

殻が小さく、旨味が強い

山安水産

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

甘味・旨味・風味が凝縮

三重県、鳥羽市浦村の山安水産 間宮 昌昭代表は、生浦湾で牡蠣養殖をしています。この地域の海は、暖かな黒潮と伊勢湾に注ぎ込む木曾三川(木曾川、長良川、揖斐川)などの豊富な川水の影響を受け、牡蠣の有名産地のひとつです。特に生浦湾は伊勢神宮の裏山から流れるミネラル豊富な雨水によって「浦村牡蠣」と呼ぶ、おいしい牡蠣が育ちます。

牡蠣の魅力は殻が大きければよい、あるいは小さければよいというものではありません。

「浦村牡蠣」は牡蠣にとって豊かで恵まれた環境だからこそ、より自然に近い育て方をすることで、“殻が小さく”、そして“旨味の強い”手まり牡蠣と呼ばれる牡蠣が育ちます。

山安水産の牡蠣は1年ものです。そのため、



牡蠣養殖いかだ

山安水産の手まり牡蠣

養殖地…鳥羽市生浦湾
 養殖期間…1年
 殺菌…紫外線殺菌した海水で浄化
 化学薬品の使用はありません



牡蠣特有の臭みが少なく、まろやかな味が特徴です。

紫外線で浄化

山安水産では牡蠣を水揚げした後、紫外線殺菌した海水を用い、18時間以上ウイルスなどを浄化した安心な生食用牡蠣を出荷しています。毎週、ウイルス調査も行っています。

もちろん牡蠣には出荷シーズンがありますが、しかし、オルターへは可能な限り、通年出荷をしていただけるようお願いしています。

直営店で生き抜く

山安水産の間宮 昌昭代表は静岡県出身です。鳥羽市には、戦国時代村の役者として来ました。結婚した奥様間宮まりさんの実家が、100年の歴史のある牡蠣養殖漁師をしていて、その後継者となりました。

鳥羽の牡蠣養殖も、安い韓国産などの影響を受け、ひどい経営難の時期もありました。

山安水産では牡蠣料理を食べさせる直営店を出し、テレビで取り上げられるなどして、人気の繁盛店となり、その危機を脱しました。



山安水産の間宮 昌昭代表



温暖化の危機

しかし、昨今は別の危機に見舞われています。温暖化による海水温の上昇です。クロダイやフグが牡蠣を食い荒らすのです。2022年には養殖をしている牡蠣の7~8割減という被害を受けました。

そのため宮城県から牡蠣を導入して急場をしのぎました。もちろん、店に来るお客さんには、そのことを隠さず明記しました。

オルターへは、浦村の牡蠣に限定して出荷していただく予定です。

