

# 人・模・様

塩釜のカキ 独仏などでPR

「再生した宮城県のカキを世界へ」  
。今年2月にフランス、ポーランド、  
ドイツの3カ国を訪ねてPR活動を展開  
した使節団の帰国報告会がこのほど、塩  
釜市沖の浦野野々島で行われた。

カキの一大生産地、フランスでは生で  
食す。使節団の同県漁連浦戸かき部会長、  
内海公男さん(63)＝写真左＝は「カキフ  
ライなど、調理したカキを食べるのは初  
めてという人が大半でしたが、非常に好



評でした。  
殻のむき方  
も、持参し  
たナイフで  
実演した  
ら、日本の  
方がいいと  
関心を示し  
てくれました  
と、手  
ごたえ十分

の様子だ。

震災後にできた「しおがま浦戸の牡蠣  
を世界へ！プロジェクト」（手島麻記子  
代表）を推進役に、地元で「あたまっこ  
カキ」と呼ぶ小ぶりのカキをブランド化  
して出荷する計画だ。

潮の干満の差が激しい松島湾だからこ  
そできる。通常の4分の1くらいの大き  
さだが、逆転の発想で「味が濃縮され、  
つるっと一口で食べられるのが魅力」と  
攻勢をかける。

【網谷隆司郎】

毎週月曜・土曜日掲載