

集落支援だより

No.10



秋祭りのシーズン！
新米はたくさん
出回るかしら？

岩国市中山間地域振興室

問い合わせ：集落支援員 金丸 恵子

電話：0827-29-5015

立派な籠牡蠣が育ちました！

漁業協同組合柱島支店では昨年 6 月、大分県佐伯市大入島へ、「籠の中で牡蠣を育てる方法」(フリップファームシステム)のノウハウを学ぶために視察に伺ったあと、柱島で試験的に籠牡蠣の養殖を始めました。

育成方法は至ってシンプルですが、籠を定期的に上下 180 度回転させたり、籠を海中から上げ天日干しをおこなうなどの作業を繰り返します。

その甲斐あって立派な牡蠣が育ちましたが、この籠牡蠣の最大の売りは「夏牡蠣」ということで、11 月に籠に入れた稚貝は、翌年の 6 月の後半から 8 月には出荷できます。下記の写真は今季最後の牡蠣の水揚げ(8/23)で、この日は端島の亀田自治会長、森岡さん、星野さんも集まって来られるなど、漁業関係者の期待の高さを感じました。

今年は試作ということで、一般販売はしていませんが、関係者の皆さんからは、味も高い評価を受けました。来年が楽しみです。



手のひらサイズの食べやすい中粒です。

これが牡蠣養殖用の籠です。

ヒジキの袋詰め作業のお手伝い！

漁協事務所の 2 階作業場で 4 人の方と一緒に袋詰め作業をおこないました。ヒジキはハサミで大きめに切り分け、重さを測り(通常サイズ 40g)厚紙を使って袋に入れます。ラベルを封入し、最後に口を閉じて出来上がりです。

今回は「しまづくりキャラバン」で配布予定の小袋(10g)を提供いただけることになりお手伝いをしました。皆さんは慣れた手つきで作業を進められますが、見るとやるとでは大違いで、絡まったヒジキに悪戦苦闘をしました。





しまづくりキャラバン参加！

フードストア
ソリューションズフェア 2024
インテックス大阪



柱島群島のブース



9月4-5日にかけて、インテックス大阪で食のソリューションズフェアとして、全国各地から自慢の食材や特産品を使った加工品を一同に集めて開催され、各ブースで活発な商談がおこなわれました。

その中で、日本離島センター「しまづくりキャラバン」のブースのひとつとして柱島群島の「島づくり推進協議会」も参加しました。

柱島漁協から提供していただいた、島の特産品のヒジキを会場で配り、柱島に関するアンケートにも答えていただきましたが、「広島には行ったことがあるよ。岩国も知ってるよ。でも柱島はどこにあるか知らないー？」との答えがほとんどでした。

今回は初めての参加でしたが、ヒジキや切り干し大根などの特産品やシーグラス、島ガチャ、島手ぬぐいなど、これから島の知名度を高める商品開発（籠牡蠣等）、そして何より自然豊かな島自体の認知度を高めるにはどうしたらよいかを考えるきっかけとなりました。

【編集後記】

何十年ぶり的大阪は猛暑で、乗り換えの多い地下鉄は迷路！

平林さん、大変お世話になりました。

