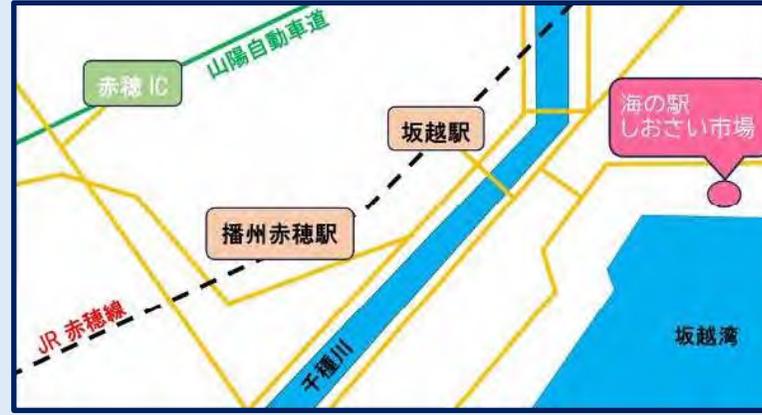


海の駅 しおさい市場 に行ってきました！

海の駅 しおさい市場ってどんなところ？

「海の駅 しおさい市場」は、兵庫県赤穂市にある新鮮な海産物で有名な漁港の中の市場です。市場内にある牡蠣小屋では地元特産の牡蠣や近海で捕れた海産物を新鮮な状態で食べることができ、直売所では水揚げされたばかりの海の幸をお土産として購入することもできます。また、夏と冬には漁業体験を実施しており、赤穂の海をからだ全体で感じることができます。



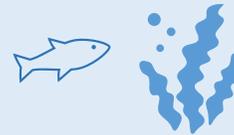
兵庫県赤穂市坂越290-7(赤穂ICから約15分)
海の駅 しおさい市場HP(uminoeki.com)



さこし “坂越かき”について (地域団体商標登録)

「坂越かき」は名水百選の一つ千種川の水と、天然記念物「生島樹林」からの栄養豊富な水が注がれた坂越湾で育てられた1年牡蠣です。一般的な養殖の牡蠣は2～3年ほどかけて育てられますが、豊富なプランクトンを摂取する坂越かきは約1年で身がふっくらした美味しい牡蠣に成長します。

夏の漁業体験



- ① 漁業体験
漁船で沖へ出て、漁師の仕事を体験
- ② ファミリー釣り堀
釣り堀での釣り体験
- ③ 夏スポットイベント
坂越湾を満喫できる、季節に応じたイベント

冬の漁業体験



- ① 一本まるごと牡蠣泥棒
養殖いかだから水揚げされた牡蠣を殻付きの状態で提供(詳細は次ページ)
- ② 牡蠣食べ放題
炭火での焼き牡蠣、制限時間70分

極上の坂越かきが食卓に並ぶまで



船で出発！
養殖いかだに向かいます



↑養殖いかだ



クレーンで牡蠣の付いた
ロープを引き上げます



船の上にロープを降ろし、
牡蠣を落とします

牡蠣についてきた
海の生き物たち



↑カニ
←ムラサキガイ



陸に戻り、殻付きの
牡蠣を洗います



ベルトコンベアーで
室内に運ばれます



一つ一つ丁寧に人の
手でむきます



包装され、売りに
並んだ牡蠣は私たちの
食卓に並びます

「一本まるごと牡蠣泥棒」は
以下の内容で体験できます。

時期：1月～3月下旬
(生育状況により前後する場合あり)



↑コテ

コテを使って牡蠣の
殻に付いた付着物
を取り除いていきます。



殻掃除を終えた牡蠣
はお持ち帰りいた
だき、ご家庭で楽し
んでいただけます。

←殻掃除後の牡蠣

※完全予約制(2日前までに予約)
※料金等体験の詳細は海の駅 しおさい市場HP(uminoeki.com)
をご確認ください。

※これらの作業は体験に含まれていません。

海の駅 しおさい市場 上田代表にお話を聞きました。



(有)上田水産 上田代表

Q 牡蠣の収穫体験や夏の漁業体験等に取り組まれている背景や理由をお聞かせください。

A 魚離れが進む中、一般消費者を対象とした漁業体験や浜の伝統料理などを紹介することで魚食普及の推進に取り組んでいます。

Q 牡蠣の収穫体験や夏の漁業体験の客層、年間参加者数はどのくらいですか？

A 牡蠣の収穫体験は1シーズン30~40組(1組4名前後)の家族で利用されています。夏の漁業体験については、現在は地元小学校の一部のみの利用となっています。ご家族での利用も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

Q 漁業体験の運営において、大事にしていることや苦労していることはありますか？

A 季節ごとにさまざまな体験を用意し、赤穂の海と自然を楽しんでいただきたいと思っています。一方で、漁業には「収穫なし」が付きものですので、漁船で沖へ出る夏の漁業体験では「収穫なし」の伝え方や体験の代替を用意することの難しさに苦労しています。

Q 読者へメッセージをお願いします。

A 漁業体験や牡蠣食べ放題などを通して牡蠣の生産現場や浜の伝統料理を知っていただき、「体験する」「食べる」ことをからだ全体で感じていただけたらと思います。現状では外部に向けた取組を進めていくには人員等の問題もあり難しい状況でもあります。機会があればぜひ当地に足を運んでいただき、坂越かきや旬の魚の美味しさを実感していただけると嬉しいです。



↑牡蠣食べ放題のお店の外観

