



# るびす蔵通信

## 「るびす」様の素晴らしさ!

## 博多湾の恵比寿牡蠣

古来より漁業の神としても祀られてきたるびす様ですが、その名を冠した牡蠣があるということで福岡市西区唐泊を訪れました。漁獲高が減少傾向にあるカタクチイワシ漁に変わる収入源として平成13年から牡蠣の養殖に取り組み、福岡市漁協唐泊支所のブランド牡蠣として売り出しているのが、「唐泊恵比寿かき」。真かきの旬は11月から3月頃までで、産卵期前の寒い時期に牡蠣が栄養分をたっぷりと体内に取り込み旨味が増します。牡蠣は「海のミルク」ともよばれ、消化吸収のよいタンパク質やグリコーゲンをはじめ、タウリンや亜鉛等のミネラル分も数多く含まれている栄養豊富な海の幸です。恵比寿かきは7項目以上の自主検査や24時間以上の紫外線殺菌を行うなど徹底した管理により、食中毒の原因となるノロウィルスが現在まで一度も検出されておらず、その安全性にも定評があります。1年~2年で収穫を迎える真かきの他、3年を要する岩かきも養殖されており、真かきに比べて一回り大粒な身は食べ応え充分。こちらの旬は4月から7月頃までと真かきと合わせて長い期間楽しませてくれています。るびす様に誘われてでしょうか、11月にオープンを迎えた300人を収容できる牡蠣焼き小屋は満席の大盛況でした。



ブランドロゴマーク

## あー素晴らしきかな朝倉市

## 朝倉市杷木の甘柿

福岡県の柿の生産量は全国で第3位、甘柿に限ると全国1位の生産高を誇ります。中でも朝倉市杷木の志波地区で取れる柿は甘く高品質で「志波かき」のブランドで全国に出荷されています。南側が大きくひらけた丘陵地で陽あたりが良く、寒暖の差がはげしいものの霜が降りにくい土地柄が柿作りに適しているといわれています。品種は主に4種類。収穫は9月中旬の「西村早生」に始まり「伊豆」「松本早生富有」と続き、11月初旬から12月初旬にかけては、日本を代表する甘柿「富有」の収穫時期を迎えます。サクサクとした食感の新品種「太秋」なども少しずつ生産が増えてきています。柿にはビタミンC、ビタミンAが豊富に含まれており、ビタミンCは抵抗力を強める効果があり冬場は風邪の予防に欠かせない栄養素ですが、柿一個に人が1日に必要な量が含まれています。このビタミンCによる酸化還元作用とカリウムによる利尿作用、タンニンによるアルコール分解作用が相まって二日酔いの緩和にも効果があるとされています。



杷木のブランド「志波かき」

## 編集後記

## OYSTER & PERSIMMON

今回は海と山のカキをご紹介しましたが、「カキ」と聞くと私はすぐ両方をイメージしてしまいます。共通語では、牡蠣は「カ」に、柿は「キ」にそれぞれアクセントがつくということですが、幼少の頃の私にとって「カキ」といえば「柿」。母の実家が柿を生産しており毎年この季節になると柿の収穫の手伝いによく行ったもので、とても身近な存在です。かたや「牡蠣」との出会いにはアメリカ留学の時。アメリカでは刺身など生モノは絶対食べられないだろうとあらかじめでしたが、牡蠣はオイスターバーなどで殻付の生のまま食されており、始めて食べた時の美味しさ感動は忘れられません。それ以来牡蠣の虜になってしまいました。後から知ったのですがアメリカは牡蠣の消費量世界1位だったのです。逆にあまりにも身近で少し遠ざかっていた柿の方ですが、最近では細かくきざんでカレーに入れたり、和え物にしたり色んな食べ方で楽しんでいます。とは言っても

「カキ」はやっぱり生が一番のようです。

るびす酒造5代目 専務の田中健太郎