

私たちは、魚でした vol.13

『朗報！ 道産帆立の値下げ』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

秋晴れの北海道。北海道の暑い夏はあつという間に過ぎ去ります。

先日、東京に出張に行ったのですが、羽田空港に着いた途端、とにかく蒸し暑く大変驚きました。東京滞在中に突然起こったもの凄い大雨と雷にも大変驚き、帰りのフライト便も3時間近く遅れてしまいました。そうです、あの多摩川河川敷で行われる予定だった花火大会の日です。都心の雨連続21日間というのも北海道では考えられません。

今年の北海道は7月に暑い日が続き、8月は逆に涼しくなりました。例年という8月のお盆が過ぎた頃から雨が多くなり、一雨ごとに気温が下がってきます。しかし、今年はお盆明けも25度以上の日が続いています。やはり、おかしな気候ですね。

そんな影響があつてか、今年も鮭の水揚げが減る見込みとなっております。北海道産海産物の大人気商品であるイクラも今年は更に値上げになります。

蟹・イカ・サンマ・鮭など様々な北海道を代表する海の幸が値上がりにな



Profile
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。38歳。
10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。
趣味は5年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

なっている中、朗報です。数年間続いた帆立の価格高騰がようやくおさまり、値下げが始まっています。

価格が高騰した理由は、2014年12月に北海道の北側オホーツク海で発生した『爆弾低気圧』で、多くの帆立が死滅し、甚大な被害となりました。実はオホーツク海側の帆立は『地まき養殖』という方法で、日本海側で採取された稚貝を海にまき、約3年自然の力に任せて育てます。今年がその3年目の為、徐々に価格が下がってきています。

オホーツク海側では地まき養殖という方法で養殖されていますが、日本海側では『カゴ養殖』という方法で、帆立の稚貝をカゴに入れ、約2年育てます。主な出荷先は韓国で、活魚車とい

う荷台が水槽になっている大型トラックに約7t積み込み、下関等を経由しフェリーで韓国に到着します。日本はもちろんですが、韓国でも北海道産の帆立は大人気です。その他、中国、香港、台湾、ヨーロッパ、アメリカでも北海道産の帆立は評価が高く大人気商品となっています。道外で主に流通しているのは冷凍の貝柱のみになっている商品だと思います。是非北海道にお越しの際は殻からはずしたての活きた帆立を食べてみてください。驚くほど美味しいです。こうして北海道の食の魅力をお客様にお伝えできれば幸いです。