

和田水産 岩がき

- ・宝について（魅力）
- ・動機
- ・宝の現状
- ・理想の姿
- ・宝の課題
- ・課題解決策
- ・チームの取り組み
- ・今後の予定

# 宝の魅力

- ① 全国でいち早く養殖に成功

- ・ 通常水深 5 m前後のきれいな海に棲んでいる
- ・ 夏場に限られた量を素潜りに採っていた

- 平成4年に全国で最も早くここ隠岐の島、蛸木で養殖に成功
- 隠岐の岩がきとして安定的に出荷

# 宝の魅力

## ② 丁寧に出荷

隠岐の島蛸木の清浄な海域で大事に育てられる  
養殖開始から約3年で300gほどに成長  
→形や身入りのいいものが選別され丁寧に出荷



- ・ 身入りの悪いものは？
- ・ 蛸木はどんな土地にある？

Q, 身入りの悪いものは？

A, 冷凍して保存

Q, 蛸木はどんな土地にある？

A, 南のあったかいところ

# 宝の魅力

## ③ 安心安全システム

- ① サンプル検査による衛生基準クリアの確認後出荷
- ② 生産施設, 手順についての衛生管理を  
第三者機関により定期的に監視
- ③ 未開封の状態でお届け

## 衛生基準クリアとは

麻痺性貝毒：可食部 1 グラムあたり 4 M U

\* 1 M U は体重 20 g のマウスを 15 分で死亡させる毒量

下痢性貝毒：可食部 1 キログラムあたり 0. 16 mg

# 宝の魅力

## ④ おいしく食べる食べ方

無塩のエシレバターをぬってブラックペッパーを  
まぶし、トリュフオイルを数滴たらしガスバーナーで  
軽く炙ってから食べるというシンプルで  
かつ贅沢な楽しみ方もある。

# 動機

- ・ カキについて知っていることがあまりなかった。
- ・ 写真などを見ていわがきの新鮮さが伝わった。

# 宝の現状の課題

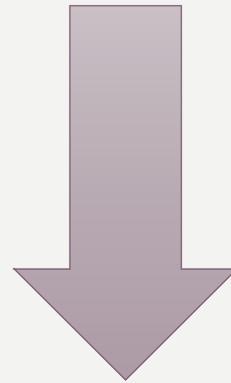
〈生産者〉 カキの種が魚に食べられる

➡岩がきを作れない

根拠・・・1年間は種が網の中にあるため、魚には食べられないが  
網から出す2年目に食べられる。

《宝に対する地域の人々の願い》  
岩がきを西郷湾でも養殖できるようにする。

なぜ今西郷湾で養殖をしてないのか



西郷湾を使用するには  
まず西郷漁協組合に参加する必要がある



組合員になるには西郷に住む必要がある



現状は養殖ができない

# 対応策

組合員の方に協力してもらい  
海面使用をしてもらいそれを借りる

何故西郷湾がいいのか？

大きくて広いから増やしやすい

# 大学の方々の意見を聞いて

和田水産さんと他の隠岐のカキの養殖を行っている地域の方々にコミュニティを作ってみたりするのはどうか？



# しかし・・・

和田水産さんはすでにカキの養殖のコミュニティに入っていることが  
分かり、しかもカキの収穫量は減少傾向にあるという情報が得られた。

新たな解決策を・・・

# 宝の理想の姿

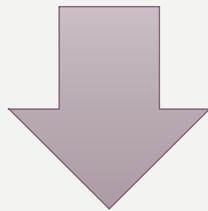
岩ガキの収穫量を増やして販売するために多くの人に  
和田水産さんの岩ガキについて知ってもらおう



そのために高校生の私たちにできることは...

# 課題解決策

和田水産さんの岩ガキをPRする



和田水産さんの岩ガキについてのチラシを作って掲示する。

# チラシに載せる内容

- 和田水産の岩ガキについて
- 安心・安全な衛生管理
- 冷凍岩ガキの販売について



和田水産は隠岐の豊かな自然の恵みを生かして  
おいしい岩ガキの養殖を行ってきました。  
安心して安全な衛生管理を行った上で品質が良い  
ものを販売している和田水産の岩ガキですが、  
冷凍の岩ガキの販売を始めました。

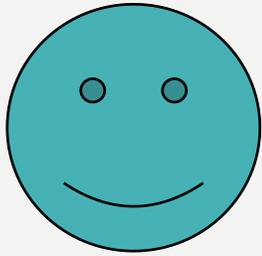
## 和田水産 冷凍岩ガキ

おいしいカキが手軽にいつでも食べられる状態で  
皆さんのもとにお届けします。  
冷凍岩ガキをお求めの方は下記電話番号まで  
お電話ください。

電話番号 08512-3-1272

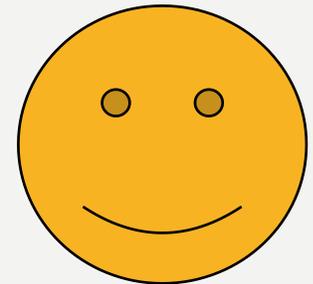
# 掲示してみた結果

- 隠岐高校 2 年生に和田水産の冷凍岩ガキについて知ってもらえた。
- 興味を示してくれるクラスメイトがいて、和田水産のカキを P R できた



美味しそう！

どこで売っているのか教えてほしい！



# 情報元

- ・ 隠岐ウェブ商店街



ご清聴ありがとうございました