



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

A

2025. 11月1週号

提出日

10/火 水 木 金
28 29 30 31

配達日

11/火 水 木 金
4 5 6 7

翌々週分配達日

11/火 水 木 金
11 12 13 14

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

魚介類

80年続く牡蠣養殖漁家が育てる 3年ものの殻付かき

身入りがよく、ふっくらジューシーな味わいです

阿部さん他(丸友しまか)

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)



阿部 豊さん

まるで天然のいけす、岩手県・山田湾

親潮と黒潮が出会う潮目で、深海からの太古のきれいな海水の昇流があり、プランクトンの発生が豊かな三陸沖は、世界三大漁場のひとつとして有名です。

そんな三陸沖に面した山田湾は、北と南を2つの半島に囲まれ、丸い巾着袋のような形をしており、外洋と接する部分が狭まっているため、海が穏やかであることが特徴です。また、大沢川・関口川・織笠川といった複数の河川から山の栄養がたっぷりと流れ込んでいるため、牡蠣などの養殖においてこれ以上ないくらい恵まれた環境となっています。

生もよし、蒸してよし、焼いてよし

長年、三陸沖で獲れる新鮮な魚をオルターへ



耳吊り

出荷してくださっている丸友しまか(有)は、この山田湾で牡蠣養殖をされている阿部さんグループの3年ものの殻付かきを、鮮度そのまま急速冷凍し、お届けしてくださっています。シーズン終盤である5～6月は産卵前で、牡蠣の身が厚くなり、濃厚な味わいが楽しめる最もおいしい時期であるため、オルターへ出荷しているものは、この時期にとれたものに限定してくださっています。

海の中が見通せるほどに透明度が高い山田湾で育った牡蠣は、クセがなくすっきりとした旨味と濃厚なクリーミーさが味わえ、爽やかな磯の香りがアクセントとなり絶品です。毎週、貝毒検査をクリアしないと出荷できない決まりとなっており、海から出された牡蠣は、紫外線殺菌した海水を用いて48時間以上ウイルスなどを浄化しているため、生食でも安心してお楽しみいただけます(ただし、ご自身の体調等とよくご相談の上、お召し上がりください)。

流水解凍の後、殻を開けて、お好みで柑橘酢やポン酢等をかけそのままお召し上がりください。もちろん、殻ごと蒸したり焼いたりしても楽しめます。1個ずつ個包装されているため、必要な分だけ召し上がることができ、ちょっとしたご褒美やおもてなしメニューにもぴったりです。

阿部さんグループが育てた殻付かきは、豊洲市場やかき小屋などで毎年売り切れるほどの人気っぷりで、納得できるクオリティを保つために養殖量を増やすのは難しいとのことですが、可能な限りオルターへは通年出荷をさせていただけるようお願いしています。

すべての牡蠣に愛情をこめて

阿部さんグループは地元の仲間8人で結成され、代表者は阿部 豊さんです。お父様も祖父も曾祖父も代々漁師の家系で、阿部さんも高校卒業と同時に漁師になりました。牡蠣養殖は80年以上続けられており、阿部さんで3代目になります。

阿部さんの牡蠣がおいしい理由は、山田湾の恵まれた環境以外に、長年かけて培われた手間ひまを惜しまないその養殖方法にあります。

阿部さんは、種を連ねたロープを筏に吊るし育てる「筏式垂下法」で養殖を行っており、牡蠣は海中のプランクトンをエサとして食べ、ぐんぐんと成長します。とはいえ、ただ放っておけばいいわけではありません。海中に吊るした牡蠣には、ムール貝やフジツボ、海藻類などがよく付着してしまいます。これを取り除かないと牡蠣が十分に栄養をとることができないため、1年半ほど海中で生育させたタイミングで、船に設置した65℃のお湯に10～15秒ほど、ロープひとつずつくぐらせる温湯駆除を行っています。牡蠣の殻は厚く熱が伝わりにくいため、こうすることで牡蠣自身に影響を与えることなく、付着物だけを取り除くとともに、身入りがよくなります。さらに1年後にも温湯駆除をし計2回行うことで、口いっぱい頬張れるほど、大ぶりの牡蠣に育てることができるのです。ロープは1本あたり60kgと重く、すべてのロープを処理するには40日ほどかかる大変な作業ですが、良い牡蠣を育てる上では欠かせない、大切なポイントです。

ロープに結んでいる牡蠣は、最終的に鉋ですべてバラし、洗浄機で洗浄後、ひとつひとつ入念に状態を確認し、さらに人の手で余計な付着物や汚れを取り除きます。こうしないと、解凍したときにイヤな臭いがしてしまうことがあるためだそうです。

阿部さんは「実際に食べてくれる方に、おいしい牡蠣を届けたい。牡蠣は育てているときに中身が見えないからこそ、1個ずつ愛情をこめて細部までこだわることで、自信が持てる良い牡蠣にしたい」とおっしゃっています。

阿部さん他(丸友しまか)の 山田湾産殻付かき

●養殖地

岩手県山田湾

●養殖期間

3年

●殺菌

紫外線殺菌した海水で浄化
化学薬品の使用はありません

●製造工程

- 1 丸友しまかへ殻付かき搬入
- 2 セイロに並べ急速冷凍(−35℃、5時間)
- 3 袋詰め、脱気包装
- 4 箱詰め、冷凍保管
- 5 打刻、出荷