

# 探訪 北の風景 ⑦

## 厚岸の牡蠣とコンキリエ 釧路管内厚岸町

青木和弘

厚岸といえば牡蠣（カキ）。全国で唯一、カキを一年中出荷できる名産地である。どの季節でも旨いのだが、厚岸漁協に、あえて「一番おいしい時期はいつ？」と聞いてみた。

「しいて言うなら、いまです。厚岸のカキは12月までブランドトンをつつぷり食べて太り、冬に寒さで身が引き締まる」という。

厚岸は、本州などに比べて水温が低いためカキの成長が遅く、長い期間、栄養を摂りつつけながら育つ。特に、厚岸湾と直結する厚岸湖には、山や湿原の養分をたっぷり含んだ別寒辺牛（べかん

べうし）川の淡水が流れ込み、カキが好む植物性ブランドトンが良く育つ。外海の太平洋は暖流の黒潮と寒流の親潮がぶつかるブランドトンの宝庫だ。こうした川と海のもたらす豊かな栄養を取り込んで、独特の甘味とうま味の凝縮したプリプリのカキが育つのだ。また、この低水温を養殖に活用することで、出荷時期を調整することができる。

厚岸は太古の時代からカキが自生し、古くから先人たちに食べられていた。江戸時代からカキの産地として知られるようになり、明治時代には、カキ研究を志して厚岸湖畔に移住した小島利兵衛によってオイスターソースやカキ醤油、カキの佃煮、スープ、缶詰など多様な商品が世に出され、「厚岸のカキ」というブランドが確立していった。

ところが厚岸のカキは、乱獲や環境変化などがあつて何度も絶滅の危機を経験する。1935年（昭和10年）に宮城県からの稚貝の輸送に成功し、厚岸湖のカキ島に撒いて資源の復活に成功するが、戦後の昭和40年代も取り過ぎで資源が枯れてしまう。1983年にはカキが大量に死ぬ「事件」が発生した。原因は夏の低水温でカキが産卵できず、そのストレスとみられている。これを契機に厚岸のカキ養殖はカキ島から、海にロープを張つてぶら下げる方式に変わったという。

現在のカキ養殖は、日本で初めて導入した「シ



カキえもん、マルえもん、弁天かきと、厚岸ウイスキー4種を味わうセット。生ガキにウイスキーを垂らしてもいいし、ウイスキーを味わいながらカキを食べてもいい＝オイスターボールで

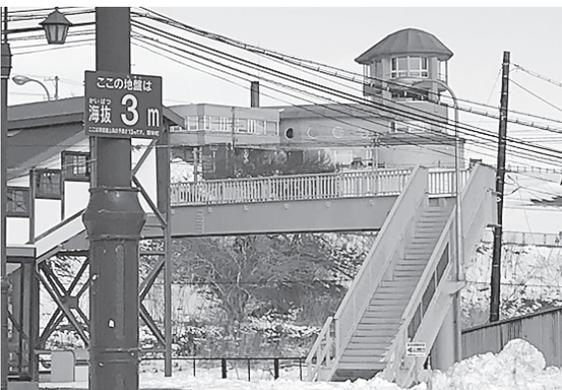
ングルシード」という方法を用いている。これは、1850年（嘉永3年）、難破したオーストラリアの捕鯨船から32人を救助した縁で結ばれたオーストラリア・クラレンス市との姉妹都市提携で導入をみた技術だという。2004年（平成16年）に、厚岸原産のマガキを増殖して、味が濃厚な「カキえもん」という人気ブランドを立ち上げた。

現在、厚岸のカキは4種類あるが、「カキえもん」と「弁天かき」が厚岸のマガキ。「マルえもん」は、生まれが三陸で、育ちが厚岸。「ナガえもん」は生まれも育ちも三陸だが、厚岸で過ごしてから出荷したものだという。ただ「ナガえもん」の出荷量は少ない。近年、厚岸のカキの年間生産量は約600トン、出荷額は6〜7億円で安定的に推





J R厚岸駅横から津波避難階段があり、線路を横断し山側の道路に出る。そこから見渡した厚岸の町と厚岸湾。対岸へは写真左上に見える厚岸大橋で渡ることができ、国泰寺などの史跡や霧多布岬方面へ行くことができる



写真上部の建物、道の駅コンキリエへは、釧路から花咲線を使えば十分日帰りができる。海拔3メートルのJ R厚岸駅から写真の津波避難階段を使えば距離は400メートルほど。標高が25メートルあるが、ゆっくり歩いても10分くらいだ。

移しているという。  
 冬の厚岸はお薦めである。道東は、寒さは厳しいが晴れの日が多く、雪が少ないのでドライブが快適だ。釧路湿原まで足を伸ばせばタンチョウに合えるし、良質な温泉も多い。この時期、厚岸ではパフンウニや毛ガニもおいしい。2016年に醸造を開始した厚岸のウイスキー醸造所もあり、これがカキと良く合う。  
 「厚岸道の駅 グルメパーク コンキリエ」で、手ごろな価格で厚岸の味覚を堪能できる。「レストラン」や「あぶりや」、「オイスターバー」などがあり冬季は営業が午後6時までだが、冬は日の入りが早いので厚岸湾を見おろしながら夕日を楽しめる。