

Weekly コラム

令和3年2月16日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4号館 4階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO法人 SKC 企業振興連盟協議会) Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

牡蠣(カキ)

大寒も過ぎて、この時期から春にかけて、大変美味しくなる海産物と言えば、牡蠣が有名です。牡蠣は、海の岩から「かき落とす」ことから「カキ」と言う名前になったと言われています。約2億9500万年前にはすでに出現しており、世界各地、極地を除いた古い地層から多くの化石が出土しています。身は、食用や薬品、化粧品に、また殻は建材としても、利用されています。

食用として牡蠣を養殖することは、古代ローマ時代から、稚貝を海底に蒔く、地撒きという方法で、すでに始まっていました。日本では、縄文時代の貝塚からも多くの殻の化石が見つかっており、その時代から食用になっていたことが解っており、養殖されるようになったのは、室町時代からです。現在では、海中にホタテの貝殻を吊るし、卵からかえった牡蠣の幼生を、海中浮遊中にホタテの貝殻に付着させることを利用した、筏垂下方が主流です。

牡蠣はグリコーゲンの他、必須アミノ酸をすべて含んでおり、タンパク質、カルシウム、亜鉛等ミネラル類をはじめさまざまな栄養素が多く、「海のミルク」と呼ばれるのはそのためです。薬用作用としては、高血圧低下、免疫力強化、滋養強壮作用等があります。

殻は、「ボレイ」と言い、焼成してから粉碎した粉は、炭酸カルシウムが豊富で、リン酸塩、マグネシウム、アルミニウム、酸化鉄なども多く含んでいるため薬剤として、使用されます。珍しいものでは、画材として日本画の白色の顔料、絵具にも胡粉として使用されています。

このように多く用途がある牡蠣ですが、日本国内で生食されるようになったのは、欧米文化が入ってきた明治時代以降です。

マガキは、英語圏では英名で、Rの付かない月は食用には向かないとされています。この時期は、マガキの産卵期になり、精巣、卵巣が増大しあまり美味しくありません。それと、同時期は牡蠣が食しているプランクトンに毒性を持つものが増え、それらが体内に蓄積され、貝毒になることがあるため、食さない方が良いでしょう。

寒い季節でも、牡蠣にあたってという話も時々聞かれますが、現在は、生食用と加熱用とに分けて販売されていることがほとんどです。生活環境のあまり良くない海水で育った牡蠣は、細菌やウイルスも食物と一緒に取り込んで体内に蓄積しています。これらは、加熱すると影響は無くなるものなので、しっかり火を通して食すれば問題ありません。しかし、加熱が弱かったり、加熱用を生食してしまうとあたってしまうこともあります。生食用として売られているものは、元は加熱用と同じ物なのですが、収穫してから、人工海水や紫外線殺菌した海水で数日間生かしておいて毒性のある細菌やウイルスを体内から排出させてしまうため、生食しても大丈夫になります。

味も良く、たいへん栄養豊富な牡蠣。生食をはじめ、フライや鍋料理、牡蠣ご飯等この季節の料理に上手く取り入れて、寒い季節を乗り越えたいものです。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、

skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX ご不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。