

ふくおかさん家の
うまかもん

唐泊 恵比須 かき



生産から販売まで漁協と漁業者が一貫して行う 安心・安全・美味しい「唐泊恵比須かき」

旬 1月～3月、11月、12月

生産地 唐泊(西区)

福岡市西区にある宮浦地区の漁村・漁港部分の総称「唐泊(からとまり)」。古くは遣唐使船の寄港地にもなった歴史ある港です。

この地域には鎌倉時代の僧で、臨済宗の開祖とされる栄西禅師が開いた「東林寺」があり、この寺には「龍神様」と「恵比須様」が祀られていましたが、のちに蛭子崎(えびすざき:現在の唐泊崎)に「恵比須神社」を建立し、移転。その歴史ある名を後世に残すため、この地で育った牡蠣に「唐泊恵比須かき」という名前が付けられました。

毎年、福岡市民が楽しみにする「唐泊恵比須かき(からとまりえびすかき)」は2001年から養殖が開始されました。

その後、岩牡蠣の養殖もスタート。真牡蠣は11月上旬～3月下旬まで、岩牡蠣は4月中旬～7月下旬までが旬となっています。

福岡市と連携して試行錯誤してきた育成方法により生産された自慢の牡蠣は濃厚なのに臭みがないプリプリの身と、大きく育った歯ごたえのある貝柱が特徴。1時間に10トンもの処理能力を持つ紫外線殺菌装置や、オゾン発生装置を使用し殺菌。24時間以上掛け流しが実施されています。また、ノロウイルスなどの衛生検査も徹底。漁協と漁業者が一体となって直接管理・販売を行い「安全性はどこにも負けない!」という自信をもって提供されています。

