

オイスターバー開店相次ぐ

殻

付きのカキを生で出す「オイスターバー」が仙台市内で増えている。

東日本大震災で三陸のカキむき場が大打撃を受けたことから、殻付きのまま流通させることでカキの養殖復興を促そうという動きが背景にある。

6月中旬、仙台市青葉区にオープンした「牡蠣（かき）バル TOBIUME」では、三陸産の新鮮なマガキを毎日仕入れ、レモンやフレッシュトマトソースなどの味付けで出す。

経営する「飛梅」の松野水緒取締役業務本部長は「真夏でもおいしいカキを生で味わえる」とあって、お客さんは大喜びです」と話す。三陸のカキはむいたロケット詰めが主体だったが、震災被害を逆手に取って、

ム。6月の102号まで「商店街こだわり100景」の特集を組んだ。創業100年を超える老舗や、ちよつと視点を変えて歩く「商店街100歩の旅」、画会社がサイトと連動した紙媒体「街ナビプレス」を創刊。6商店街が一致協力してつくった「街ナビ活用部会」が、編集アドバイスする取り組みは全国的に



水揚げされたばかりの殻付きのカキが並ぶ「三陸漁師のオイスターバー オストラ・デ・オーレ」

殻付き 養殖復興

松野さんによると、仙台市内のオイスターバーは現在3店舗。殻付きカキを焼いて食べさせるカキ小屋も3店舗ある。震災前にはオイスターバーが1軒しかなかったという。

英語でrの付かない月（5、8月）はカキを食うなど言われるが、その理由は夏から秋にかけてカキが産卵期を迎えるため

だ。「カキのうま味成分のグリコーゲンが産卵のために取られ、風味に乏しくなるが、食べても何の問題もない」と一般財団法人かき研究所の森勝義理事長（東北大名誉教授）。

「カキは冬が旬だと誤解して

8月号は仙台台七夕まつりをから順次、商店やぎ生協店舗などに並ぶ。

