

五島の逸品と生産者をご紹介します

ごとうの極上



「車海老」

株式会社拓水



工場長の谷合さん（写真：前列中央）と株式会社拓水五島事業場の皆さん

久 賀島で養殖されている車海老。大ぶりであま味たっぷり逸品です。事業を行っているのは、株式会社拓水。五島事業場の工場長・谷合啓介さんを中心に、養殖場を運営しています。

車海老の年間市場は7月〜1月頃までで、お盆と年末が一番忙しくなるそうです。季節ごとに飼育が大変な車海老。冬は水温が12度以下になると餌を食べなくなり、砂に潜って冬眠状態に。一方お盆時期の夏は水温が高くなりやすく、出荷時は冷水と酸素を送るためのポンプを入れないと死んでしまいます。

「養殖場の水温は25℃〜27℃くらいがベスト。密すぎると死んでしまうので、1mに何匹くらいがいいか、池の大きさに合わせて調整しています。親海老をビニールハウスで育て、稚エビを4月頃に100万匹池に入れ、その海老たちが70%出荷できれば大成功です。本当に養殖は難しい…。死んでしまった海老をすくい上げると時は涙が出そうになります」と谷合さん。それでも、「五島の車海老は品質が良い」、「この海老を買えば間違いない」と言ってもらえると励みになり、「他の事業場の海老に負けないように頑張っています！」と笑顔で話してくれました。

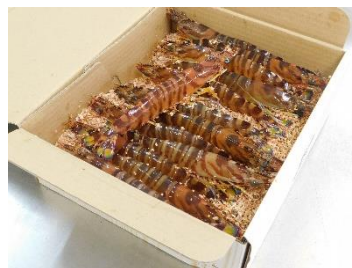
従業員は男性7人、女性2人。早朝から会社の船で福江島から久賀島に来ます。14年働いてきた谷合さんですが、他の従業員のなかでは最年少。男性皆、餌やりのため宿直業務もこなします。愛情込めて育てた車海老は、ふるさと納税の返礼品としても人気の商品です。

問株式会社拓水 ☎77-2340



久賀島の養殖場

【ふるさと納税に関するお問合せ】
政策企画課まちづくり推進班 ☎72-6782



愛情込めて育てられた、うま味たっぷりの車海老
※ふるさと納税としては、11月、12月のみの発送です。

出荷時は、生きている海老を3段階に分けて冷やし、落ち着いたら丁寧におがくずを敷き詰めた化粧箱に。新鮮で生きたまま届くので、お歳暮やお祝い事などに喜ばれること間違いなしです。

取材・執筆
ライターグループ funoto