

江田島市沖美町の三高中の2年生8人が7日、近くのカキ卸マルケン水産でカキ打ち体験をした。12月の修学旅行で東京・銀座の県アンテナシヨップ「TAU(タウ)」で特産のカキを販売するのを前に生産者から養殖方法などを学んだ。

生徒は同社の野村憲二社長(47)に教わりながらカキ打ちに挑戦。専用の道具で殻を割って刃を差し込み、貝柱を切って身を取り出した。最初は慣れない手つきだったが、

カキ打ちの極意学ぶ 沖美の三高中生

来月銀座で特産販売



野村社長(右から2人目)のアドバイスを受け、カキ打ちをする生徒

徐々にコツをつかみ約120個をむいた。野村社長に養殖へのこだわりや苦勞している点なども質問し、熱心にメモを取っていた。

修学旅行は12月5～7日の2泊3日の日程。5日午後5時から1時間、TAUの店頭でむき身を販売する。上村色翼(いづは)さん(14)は「おいしさと生産者の熱意を伝えたい」と話していた。同校の修学旅行でのカキ販売は昨年続き2回目。

(三浦充博)