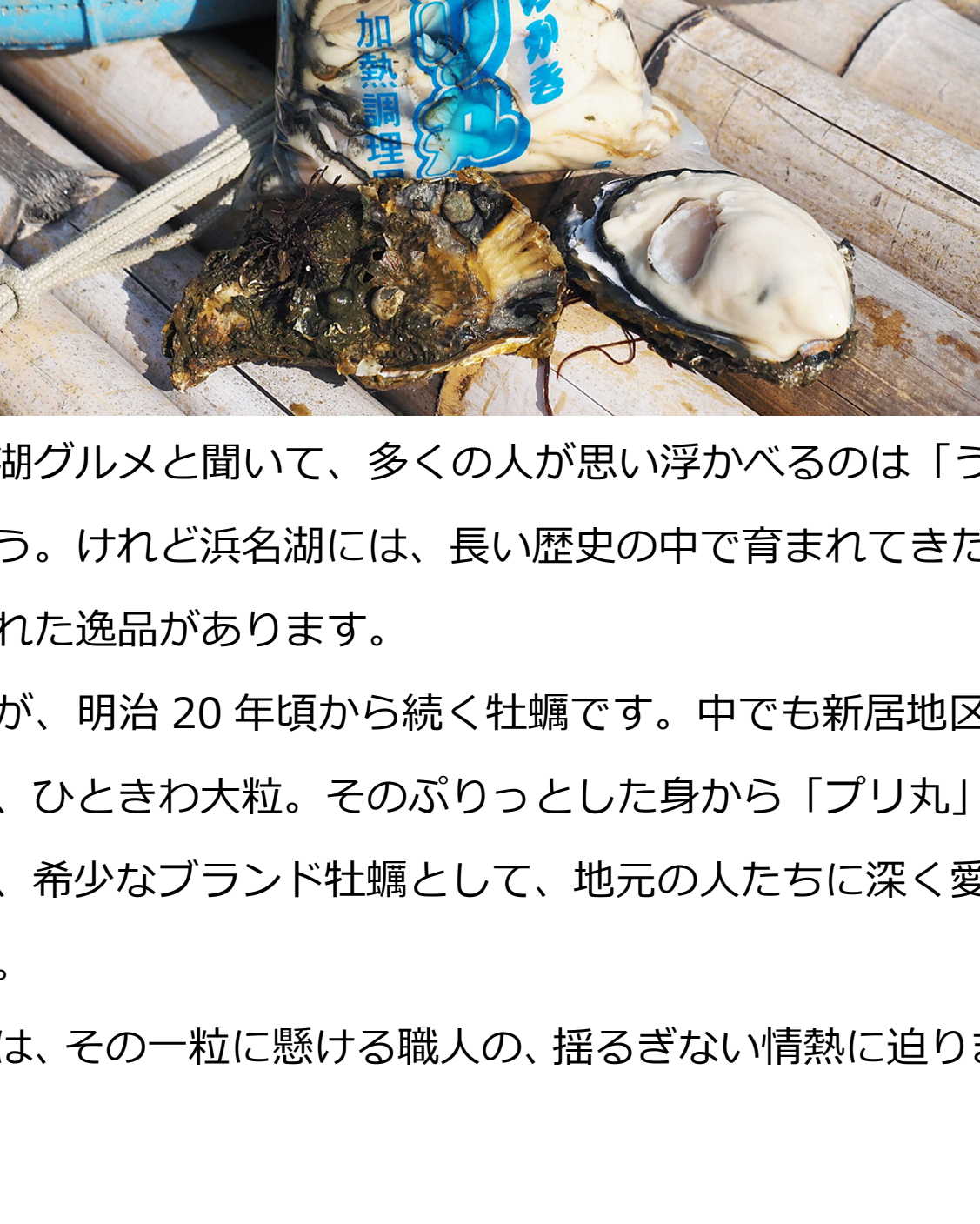


静岡県の食・食文化を「知る」

ぷりっと大粒な冬のご馳走。

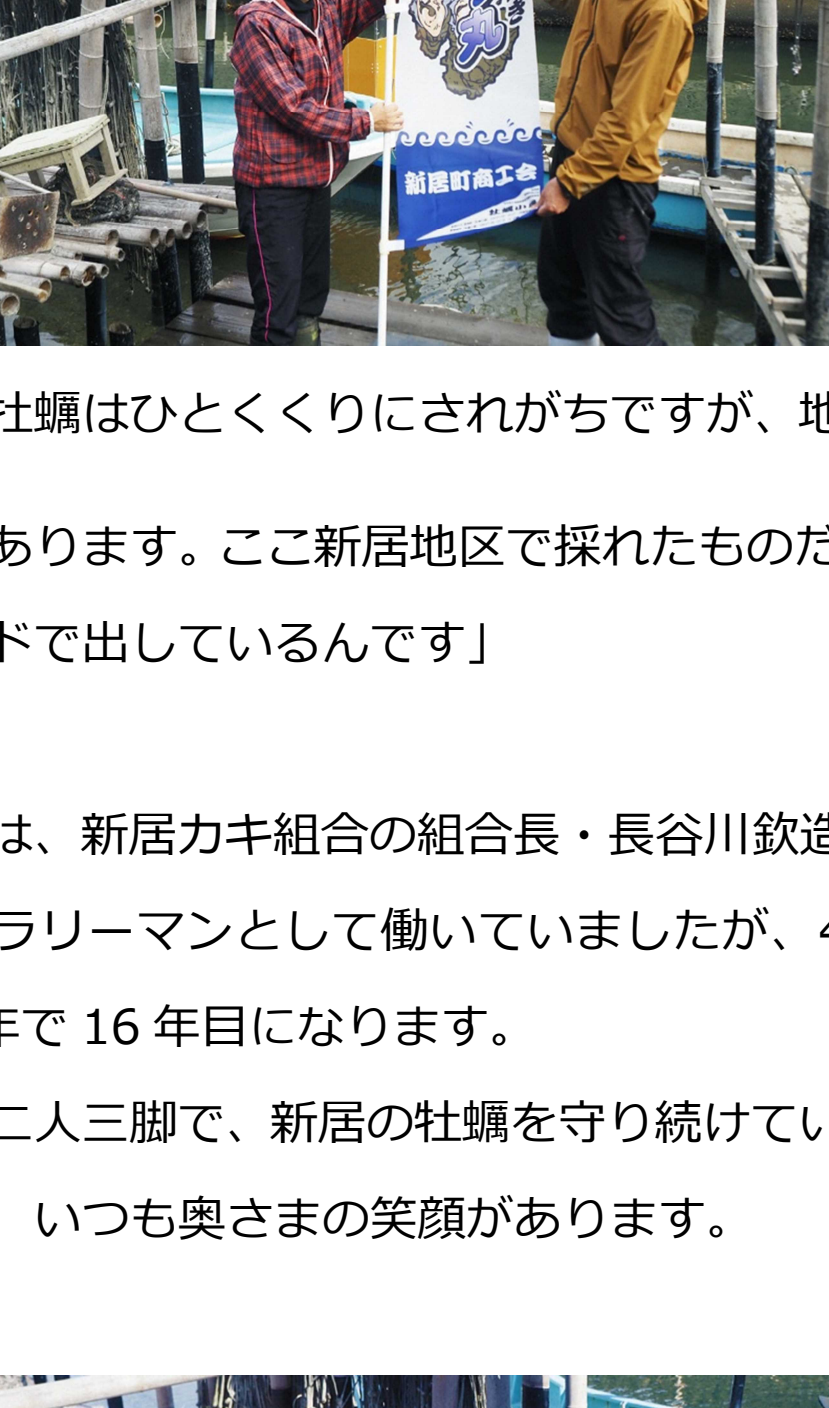
浜名湖・新居のブランド牡蠣「ブリ丸」を追って



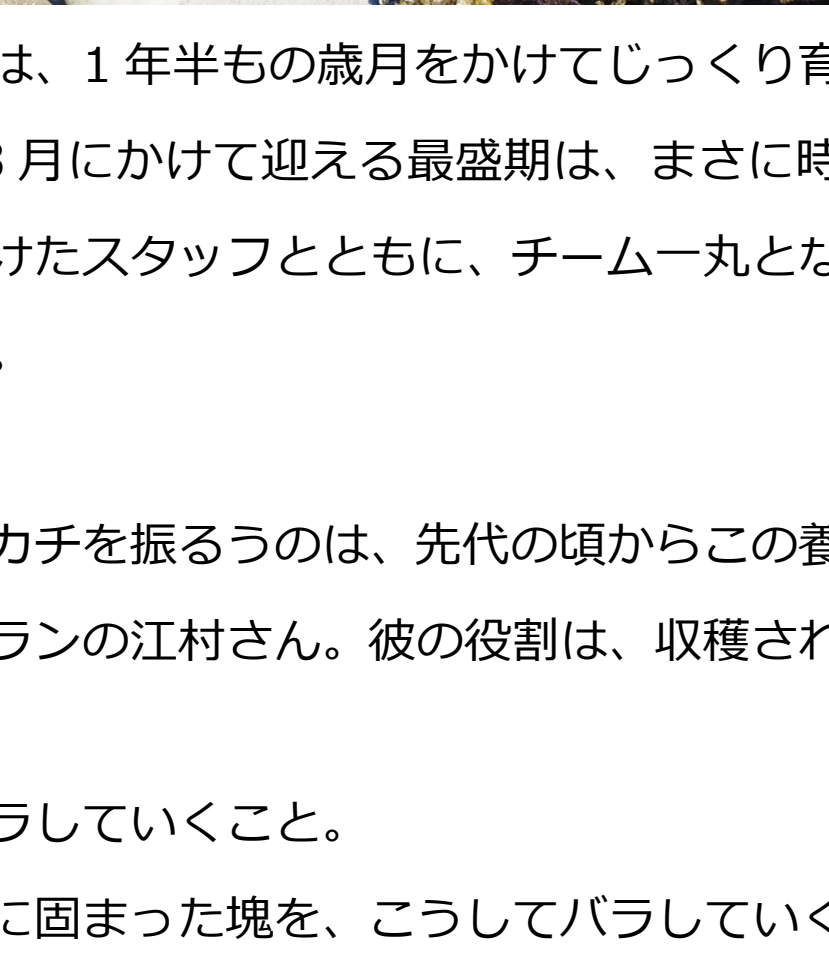
浜名湖グルメと聞いて、多くの人が思い浮かべるのは「うなぎ」でしょう。けれど浜名湖には、長い歴史の中で育まれてきた、冬限定の隠れた逸品があります。

それが、明治 20 年頃から続く牡蠣です。中でも新居地区で育つ牡蠣は、ひときわ大粒。そのぷりっとした身から「ブリ丸」と名付けられ、希少なブランド牡蠣として、地元の人たちに深く愛されています。

今回は、その一粒に懸ける職人の、揺るぎない情熱に迫りました。



静岡県西部、浜名湖の南岸に位置する湖西市新居町。訪ねたのは、12 月後半のちょうど牡蠣の収穫シーズン。磯の香りと日本の原風景が溶け合う場所で、牡蠣の剥き作業が行われています。



「浜名湖の牡蠣はひとくりにされがちですが、地区によってそれぞれ特徴があります。ここ新居地区で採れたものだけを、“ブリ丸”というブランドで出しているんです」

そう話すのは、新居カキ組合の組合長・長谷川欽造さん。もともとは浜松でサラリーマンとして働いていましたが、49 歳で家業を継ぎ、2025 年で 16 年目になります。

現在は夫婦二人三脚で、新居の牡蠣を守り続けている長谷川さん。その傍らには、いつも奥さまの笑顔があります。

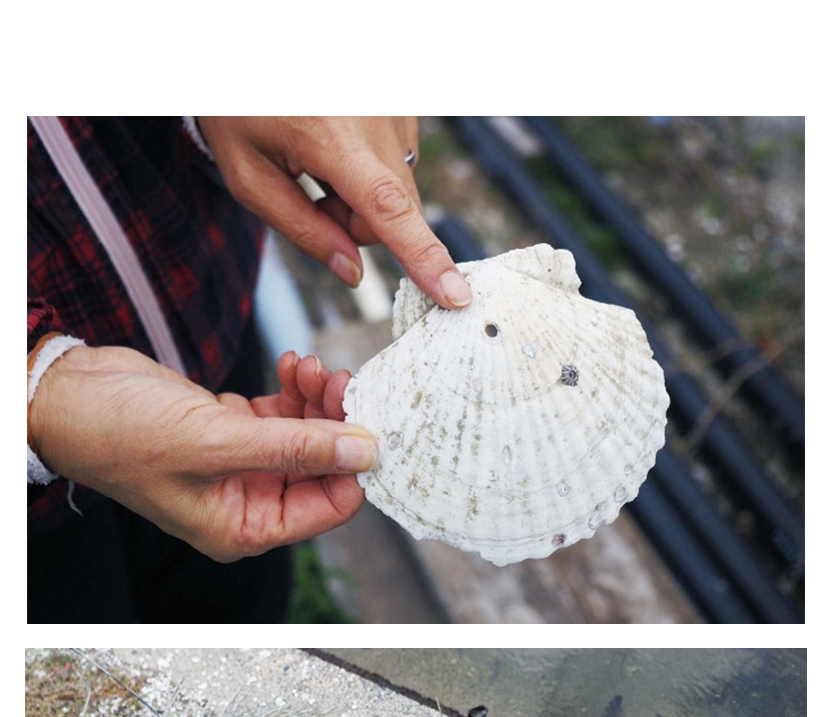


「ブリ丸」は、1 年半もの歳月をかけてじっくり育てられます。11 月から翌 3 月にかけて迎える最盛期は、まさに時間との戦い。応援に駆けつけたスタッフとともに、チーム一丸となって出荷作業にあたります。

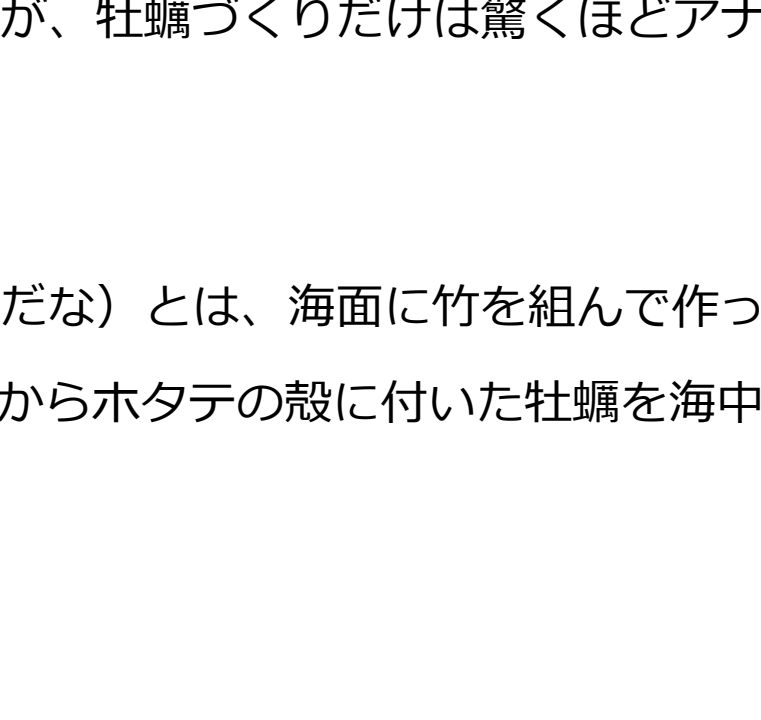
黙々とトンカチを振るうのは、先代の頃からこの養殖場を支え続けてきたベテランの江村さん。彼の役割は、収穫された牡蠣の塊を一つひとつバラしていくこと。

「がちがちに固まった塊を、こうしてバラしていくんだ。中にはダメになっちゃったのもあるけど、それを見分けるのは長年の“勘”だね」

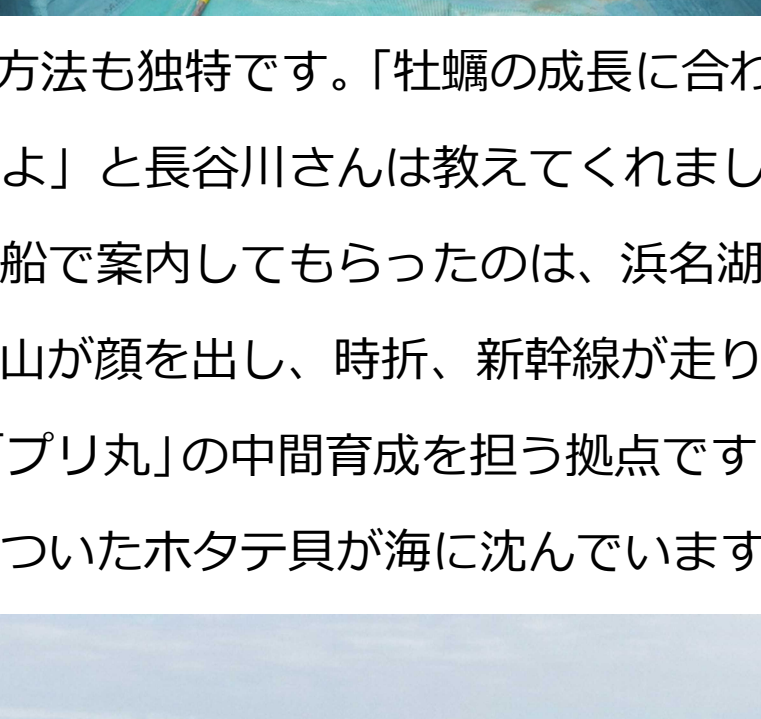
磯の香りが漂う中、江村さんの振るうトンカチの音がリズムよく響きます。



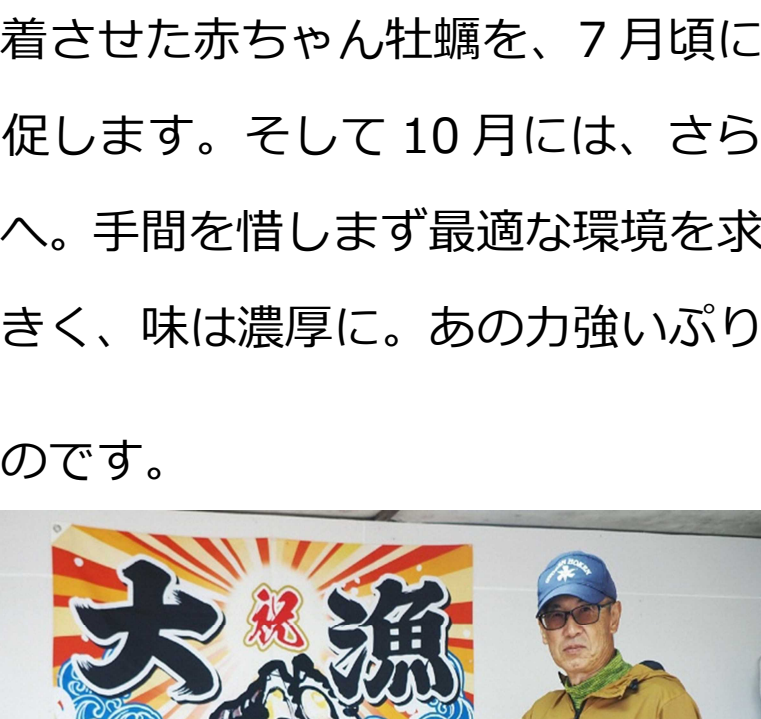
小屋の中では、殻剥き作業をしていました。牡蠣の殻には細かいトゲがあるため、作業台の木片に固定して剥くのが基本。剥き子さんが慣れた手つきで牡蠣ナイフを隙間に滑り込ませ、貝柱を狙ってパカッと殻をこじ開けます。



すると現れたのは、乳白色のぷりっぴりの身。「ブリ丸」の名にふさわしい、見事な風格を漂わせています。



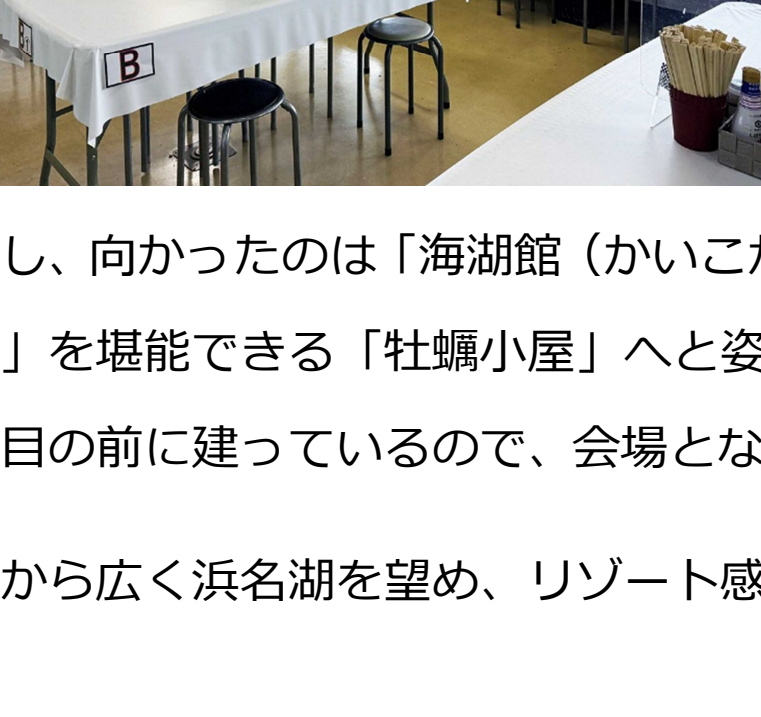
剥き身は「大」と「小」に手際よく仕分けられ、殻は作業台の穴から下のバケツへ。ガシャンと殻が重なる音が、小屋の中に小気味よくこだまします。



「広島のような深い海と違って、浜名湖は水深が浅いでしょう？ だからこそ、独自の工夫が必要なんです」

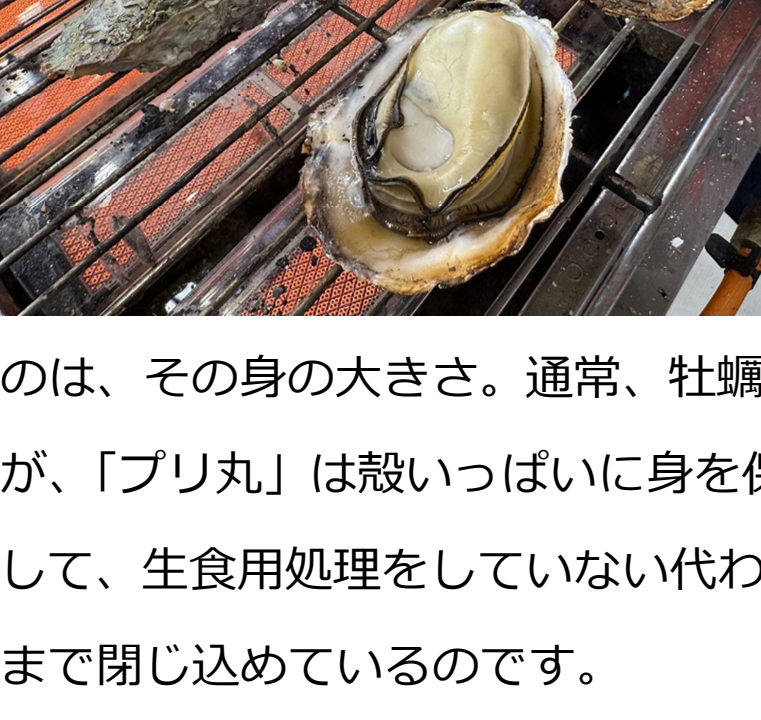
そう語る奥さまが見せてくれたのは、針金を曲げて 60 枚ものホタテの殻を連ねた大きな輪。これを「種場（たねば）」に沈めること

で、湖を漂う牡蠣の赤ちゃんがピタピタと付着していくのだそうです。



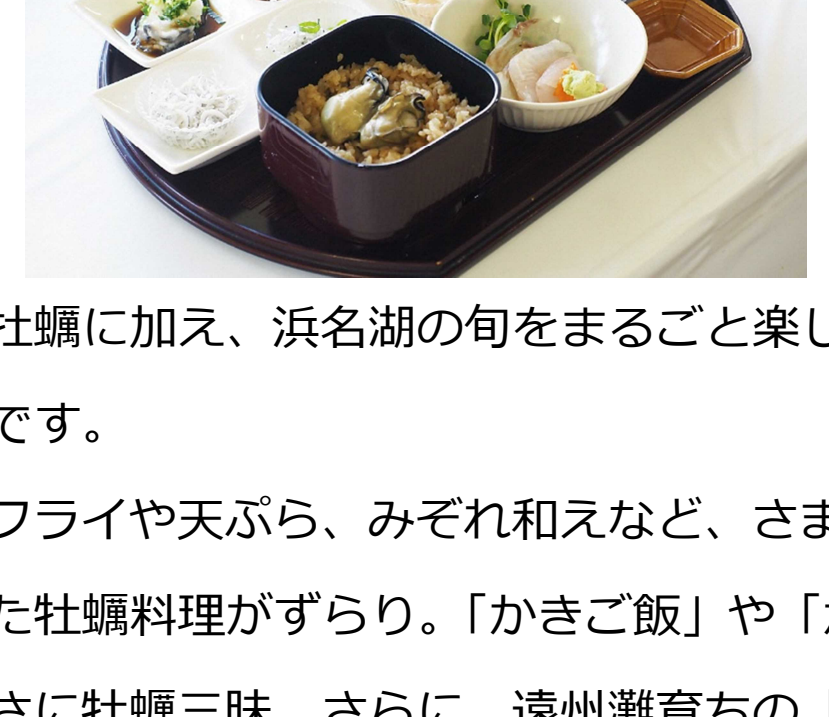
「ホタテの殻に穴をあけるのも、針金を曲げるのも、牡蠣棚の竹を加工するのも、全部自分たちの手作業。今は何でも機械がやってくれる時代ですが、牡蠣づくりだけは驚くほどアナログなんです」と奥さま。

牡蠣棚（かきだな）とは、海面に竹を組んで作った筏（いかだ）のことで、ここからホタテの殻に付いた牡蠣を海中へ吊るして育てます。

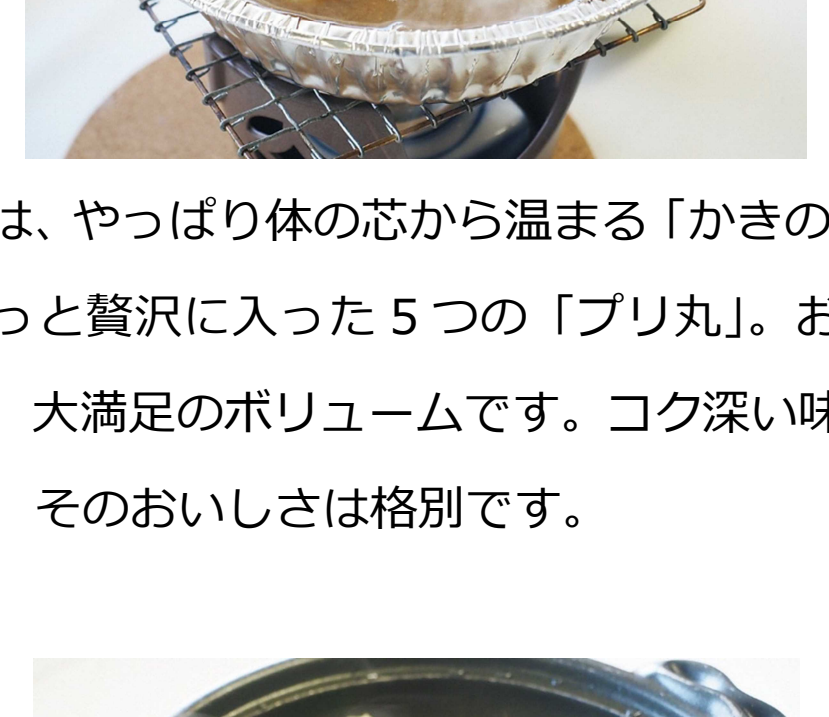


さらに、育成方法も独特です。「牡蠣の成長に合わせて、3 回も移動させるんですよ」と長谷川さんは教えてくれました。

長谷川さんの船で案内してもらったのは、浜名湖競艇場のすぐそば。遠くに富士山が顔を出し、時折、新幹線が走り抜けるのが見えるこの場所が、「ブリ丸」の中間育成を担う拠点です。この場所には、牡蠣がたくさんついたホタテ貝が海に沈んでいます。

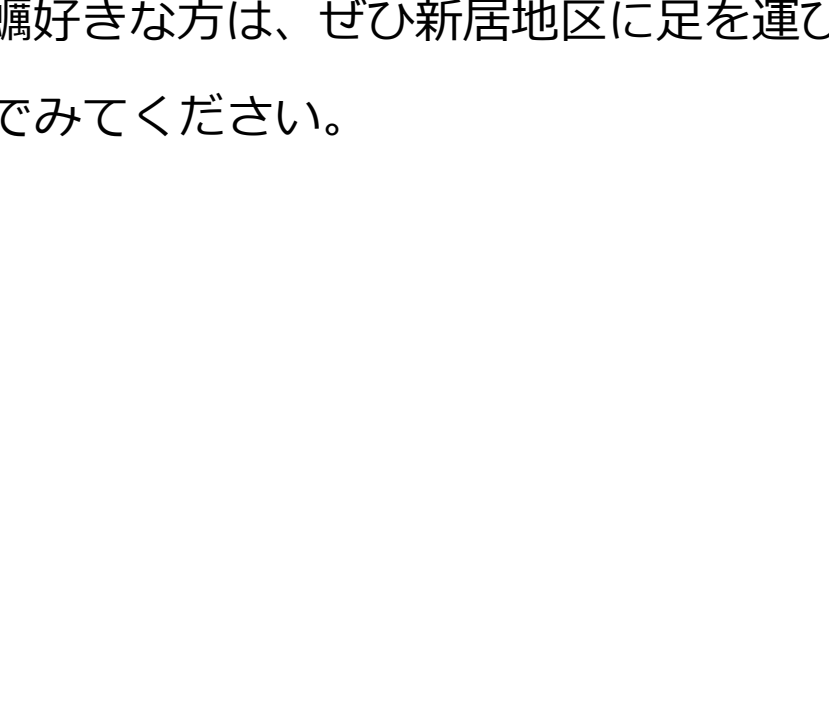


湖の南側で付着させた赤ちゃん牡蠣を、7 月頃にこの競艇場付近へ移し、成長を促します。そして 10 月には、さらに栄養豊富な北側の三ヶ日付近へ。手間を惜しまず最適な環境を求めて移動させることで、身は大きく、味は濃厚に。あの力強いぷりぷりとした食感が育まれていくのです。



作業場に戻ると、長谷川さんが「これ、珍しいでしょ」と壁の大漁旗を指さしました。描かれているのは、マグロではなく「牡蠣」。自分たちの仕事にぴったりの図案を夫婦で見つけ、2024 年から掲げ始めた自慢の旗です。

この旗に見守られながら、手間ひまかけて育った「ブリ丸」が、3 月末まで丁寧に剥き上げられています。



作業場を後にし、向かったのは「海湖館（かいこかん）」。

冬の間、ここは「ブリ丸」を堪能できる「牡蠣小屋」へと姿を変えます。建物は浜名湖の目の前に建っているので、会場となる 2 階の窓からはヤシの木の間から広く浜名湖を望め、リゾート感たっぷりです。

一番のおすすめは、やはり「焼き牡蠣」。注文すると、専用の焼き台で、スタッフさんが慣れた手つきで焼き上げてくれます。

なにより驚くのは、その身の大きさ。通常、牡蠣は加熱すると縮んでしましますが、「ブリ丸」は殻いっぱい身に保ったまま。「加熱専用」牡蠣として、生食用処理をしていない代わりに、濃厚な旨味と水分を限界まで閉じ込めているのです。

焼き上がったばかりの牡蠣は、まず何もつけずに、そのままつるつると召し上がれ。口いっぱいに、濃厚な牡蠣のエキスと上品な潮の香りが広がり、思わず顔がほころびます。

自慢の焼き牡蠣に加え、浜名湖の旬をまるごと楽しめるのが「まる得セット」です。

お膳には、フライや天ぷら、みぞれ和えなど、さまざまな調理法で仕上げられた牡蠣料理がずらり。「かきご飯」や「かきの味噌煮」もついて、まさに牡蠣三昧。さらに、遠州灘育ちの「生しらす・釜揚げしらす」や、浜名湖産「仲東（しんとう）ヒラメ」のお刺身まで並ぶ豪華なセットです。

人気メニューは、やっぱり体の芯から温まる「かきの味噌鍋」です。主役は、ごろっと贅沢に入った 5 つの「ブリ丸」。お野菜もたっぷり入っていて、大満足のボリュームです。コク深い味噌が牡蠣の旨みを包み込み、そのおいしさは格別です。

お酒のおつまみにもぴったりなのが「かきのバター焼き」。芳醇なバターがぷりぷりの身に絡み、噛むほどにクリーミーな味わいが広がります。焼き牡蠣とはまた一味違う、洋風でリッチな余韻に浸れます。

「ブリ丸」は全国シェアわずか 0.3% ほどの貴重な牡蠣です。そのため、そのほとんどが地元で消費され、県外へ出ることはまずありません。

牡蠣好きな方は、ぜひ新居地区に足を運び、幻の名物グルメを楽しんでみてください。