

復興への「夢」のせた"夏の牡蠣"  
ゆめがき  
宮城県雄勝産・特大『夢牡蠣』  
四十八漁場にて5月7日より提供開始



株式会社エー・ピーカンパニー（以下 AP カンパニー／本社：東京都港区、代表取締役社長：米山 久）が運営する鮮魚居酒屋チェーン「四十八漁場」「日本橋 墨之栄」「魚米」では、2014年5月7日より、宮城県石巻市雄勝産の牡蠣『夢牡蠣』の提供を開始致します。

### ◆漁師が語る「夏が旬」の牡蠣？！

一般的に真牡蠣の旬は、「R」のつく月・9月 (September) から4月 (April) までと言われており、鍋料理の食べたくなる冬の時期のイメージの強い牡蠣ですが、現場の漁師の答えは必ずしも同じではありません。

宮城県石巻市雄勝で牡蠣養殖を行う（株）海遊の伊藤浩光さんに話を伺うと、雄勝の牡蠣は「秋口に産卵を控え、栄養をたっぷり蓄える5月～8月が一番の食べごろ」だと言います。春になり森が豊かになると、海中に豊かな湧水が流れ込むので、初夏にかけてより一層大きく美味しい牡蠣が育つのだそうです。

また、広島大学の羽倉義雄教授の研究では、牡蠣の旨味成分であるグリコーゲンとアミノ酸も春から初夏にかけて最大になることが分かっています。



伊藤浩光さん

### ◆これからの季節に食べたい！「海のミルク」牡蠣に含まれる豊富な栄養

#### 紫外線に負けない！美肌成分がてんこもり

牡蠣には、美肌成分である亜鉛が豊富に含まれています。亜鉛には細胞分裂を活性化させ、皮膚の再生を促進する効果があり、肌荒れの改善やアンチエイジング効果、シミなどの改善に効果のある成分。また、亜鉛以外にもアミノ酸やビタミン類も多く含まれており、まさに美肌成分のオンパレードです。

#### つついビールが進んでも、牡蠣を食べれば二日酔い知らず！

さらに牡蠣には、カラダを正常な働きに戻してくれる作用のあるタウリンが、100g 中約 1130mg も含まれています。これは肝臓の機能を高め、コレステロール値を抑えるなどの働きがある成分。アルコールの分解も促進するため、二日酔いになりにくいと言われています。



## ◆ 雄勝の美しい森が育む「夢牡蠣」とは

『夢牡蠣』の育つ雄勝湾は、緑豊かな山々に囲まれ、森のめぐみをたっぷりと含んだ地下水が海底から湧き出しているという全国でも珍しい地形。森からのミネラルを豊富に含んだ湧水により、牡蠣の育成に不可欠なプランクトンに恵まれ、より一層美味しい牡蠣が育ちます。

また、穏やかで水深が深く、水温の変化も少ないため、牡蠣が十分大きくなるまで長期間育てるのに非常に適した環境です。通常、東日本の牡蠣は 2~3 年物が多い中、3~4 年をかけてひときわ大きく育った牡蠣のみを『夢牡蠣』と呼んでいます。

人の顔ほどのサイズも見かける『夢牡蠣』はずっしりと重く、中にはあっさりとして甘みのある大粒の身が殻いっぱい詰まっています。

## ◆ 震災乗り越え 復興への「夢」をのせた牡蠣

東日本大震災によって、宮城県石巻市雄勝町も大きな被害を受けました。この土地で 11 年牡蠣養殖を行なっている（株）海遊の伊藤さんは、震災後まもなく、震災を乗り越えた牡蠣の稚貝をつかって牡蠣養殖を再開。それから四年目となる現在、小さかった稚貝がたくましく立派に育った姿に、復興への夢や漁業発展の夢を重ねて『夢牡蠣』と名付けました。

## ◆ 日本の漁業を変える AP カンパニーと海遊の取り組み

AP カンパニーは「食のあるべき姿を追求する」というミッションの下、生産者と販売者が直接提携する「生販直結モデル」の展開によって、第一次産業と地域の活性化を目指しています。



伊藤さんと（株）海遊の皆さん

AP カンパニーと伊藤さんとの取り組みは 1 年前から。伊藤さんの会社（株）海遊は、生産者でありながら加工場を持ち、売り先を自ら開拓する「六次産業化」を進めている会社。日本の水産業の活性化と持続可能な漁業を目指し、漁場の環境保全や若手後継者の育成にも精力的に取り組んでいます。「四十八漁場」をはじめとした弊社の鮮魚居酒屋では、一本釣りや定置網漁など、魚が成長するスピードとともに適切な量だけを獲る持続可能な漁法を行っている全国の漁師と直結。新鮮な魚を提供しながら、海の資源を保っていく事に少しでも寄与して行ければと考えています。

◀ プレスリリースに関するお問い合わせ ▶

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：岡田英樹・大澄いづみ

TEL:03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通) / e-mail: i.osumi@apcompany.jp