

うまみ のうしゆく ゆた うみ はぐく
旨味がギュッと濃縮!!豊かな海が育んだ

戸石かき

といし



ほうふ えいようそ
“かき”には豊富な栄養素!
良質のタンパク質やカルシウム、ビタミン、亜鉛などのミネラル・タウリンなども含み、私たちの活力源となるグリコゲンも豊富に含んでいます。

収穫・BBQ 体験ツアー

こどもも、おとなも、み～んなで楽しむ!!

楽しい体験!!

戸石かきQ&A

- Q “かき”は何をエサにして大きくなるの?
A “かき”は吸い込んだ海水に含まれる植物プランクトンをエサにして成長しています!!
- Q どうして戸石の“かき”は旨味がギュギュッと濃縮して美味しいの?
A “かき”のエサになる植物プランクトンの成長に必要な栄養分は森の豊かな土に含まれる鉄分やカルシウムなどのミネラルが、雨水といっしょに川を流れて、海に流れこみます。戸石の海はおだやかな自然環境に恵まれているからなのです!!
- Q どれくらいの期間で成長して食べ頃になるの?
A 春先の3月頃に種かき(かきの稚貝)を入れて、12月には食べ頃までに成長しますので、約9ヶ月です!!
- Q “戸石かき”の食の安全管理は?
A 県・市役所、大学などの協力で、ノロウイルスや大腸菌などの検査を定期的に行っているの安心です!!



戸石漁港から船に乗って、目の前の牧島の“かき養殖いかだ”に行きます。

“かき養殖”のプロから“かき”について色々学びます。もちろん質問だってOK!!

プロ(のおじさん)の指導で実際に“かきの収穫体験”をします!!

おわたったら、戸石漁港にもどり、戸石フレッシュ朝市市場に行きます。

そこでは自分たちで獲った“かき”をバーベキューで焼き、食べます。

新鮮とれたての“かき”を食べてみんな笑顔になります!!

参加者募集

さんかしゃぼしゅう



日時 2017 12/3(日) ⇒ 2018 3/25(日) 全23回
1日定員 24名 持参品 長靴
申込メ切 開催日の10日前まで 所要時間 3時間
9:00出港

参加料 大人(高校生以上) 2,500円
かき1kgとかき焼きセット付
小人(幼児無料) 1,000円

長崎市たちばな漁業協同組合

〒851-0113 長崎市戸石町1519番地34
TEL 095-830-2236
FAX 095-830-2631

体験参加の裏面で申込みは... 裏面

ホームページ たちばな漁協 検索 「かき焼き」も随時受付中!!