

## 舫い船よりお知らせ



1、先行販売をしていた「**金田漁協謹製 生あま海苔 佃煮**」ですが1月11日より、海ほたるPA及び漁協直売所等で販売を開始しました。

「海鮮レストラン 舫い船」ではご来店されたお客様への着座サービスを行います。「**金田漁協謹製 生あま海苔 佃煮**」の小鉢を食していただき、お気に召したら販売もさせていただきます。

この機会にお店の方にお越しく下さい。

2、お待たせいたしました。昨年大好評で完売した「**金田の牡蠣**」も準備が整いました。お店でお出しできるようになります。貴重な盤洲干潟で育ったマガキ（牡蠣）をお店にお越し頂いてご賞味ください。数量限定です。早めにお越しく下さい！



### 【東京湾牡蠣のよもやま話】

実は1700年代から東京湾では牡蠣の生産がされていました。

※以下株式会社マルト水産様ホームページから抜粋。

([http://www.marutosuisan.jp/Steamed\\_Oyster/Oyster\\_story05.html](http://www.marutosuisan.jp/Steamed_Oyster/Oyster_story05.html))

寺島良安の『和漢三才図絵略』（1712年成立）には、「按ずるに、牡蠣は東北の海に多く之有り。参州（三河。現在の愛知県東部）苅谷、**武州江戸近処の産、大にして味美なり**。藝州廣島の産、小にして味佳なり。尾州・勢州、之に次ぐ。播州の産、大なりといえども肉硬く、味佳ならず」とあります。今もカキの名産地として知られる広島は、すでにこの江戸中期から名声を得ていたらしいことがわかりますが、それよりも、三河の国の刈谷と**江戸前のカキの方が上等**であったというのは興味深いところです。（中略）大正時代以降になっても東京はカキ生産量日本一になったことが二度あります。



『和漢三才図絵略 中乃巻 第四十七巻 介貝 鮫蛤 312頁』国会図書館デジタルコレクションより