

## 現場の声



志布志漁業協同組合  
参事 坂口 さん

岩ガキに着目したきっかけは、元々志布志湾には天然の岩ガキが豊富に生息しており、岩ガキが育つ環境が整っているのではないかと考えたからです。

貝の養殖というあまり手間がかからないように思えますが、定期的な洗浄作業や生育状況に合わせてサイズごとのカゴの移し換え、台風対策などとても手間をかけて育てています。苦労して育てた分、天然と違って身が詰まって、味が非常に濃厚で美味しい岩ガキになっています。

また、今年度からは新たにヒオウギ貝の養殖にも取り組んでいます。あまり市場に出回っていない珍しい貝ですが、鮮やかな色をしており、味はホタテに似て美味です。新たな志布志市の特産品となるよう、養殖に取り組んでいます。

岩ガキは夏が旬です。旧志布志漁協直売店びろうの跡地を活用し、岩ガキ・ヒオウギ貝を提供できる「漁師飯 勝吉丸」を春ごろにオープンする予定です。

今後は市民の皆さんはもちろんのこと、本市を訪れる多くの方々にも味わっていただけるように取り組んでいきたいと思ひます。



今年度から養殖を始めた  
ヒオウギ貝

## 市担当者の声

はじめは、台風や害虫の被害にあたりと、苦労の連続でしたが、ふるさと納税の寄附のおかげで出荷できるところまでこぎ着けました。本市の新たな特産品として、地域の活性化につながる基幹産業としての役割を担えるよう、漁業協同組合と行政が二人三脚で取り組んでいきます。



## ふるさと納税推進室よりお知らせ

「志布志市“志”サポーター」ご協力ありがとうございました！

志布志市外にお住まいの方で、志布志市にふるさと納税（寄附）を通して応援する“志”サポーターの募集（紹介者カードの取組）を、昨年11月から開始していましたが、2月28日をもって受付を終了いたしました。たくさんのご紹介ありがとうございました。

今後ともさまざまな取組を行ってまいりますので、引き続きご協力をお願いします。

ふるさと納税について

■問い合わせ先：港湾商工課 ふるさと納税推進室

TEL：474-1178 FAX：474-2281 E-mail：furusato-kokorozasi@city.shibushi.lg.jp



# ありがとう ふるさと納税

志布志市では、ふるさと納税の寄附の一部をさまざまな事業に活用しています。今回は、本市の新たな特産品を目指す岩ガキの養殖事業の取組をご紹介します。

## ～岩ガキの養殖事業～

志布志市の水産業は、漁業者の高齢化、漁獲量の減少という大きな課題を抱えています。そこで、課題解決のために“獲る漁業”から体力的負担が少なく、安定した収入が期待できる“育てる漁業”への転換を図るため、岩ガキ、トコブシ等の増養殖事業を開始しました。

岩ガキは、平成26年から養殖を開始し、試行錯誤を繰り返しながら養殖のノウハウを積み上げ、平成29年に「志布志の岩がき」と命名しました。そして、平成30年5月から8月までふるさと納税の返礼品に追加され、33件の寄附をいただき、約600個を出荷しました。

「志布志の岩がき」ができるまで



1 稚貝を購入し、カゴに入れてイカダやロープに吊るします。志布志湾は、県から生食用カキの採取海域に指定されている豊かで清浄な海域です。



2 成長具合に合わせてサイズごとにカゴに移し換え、一つずつバラバラに養殖しています。コストや手間がかかる分、身がたっぷり詰まった岩ガキとなります。



3 水揚げ後は、一つ一つ手作業で、フジツボなどを取り除き、磨き上げます。



4 生食に適した海域で育てた岩ガキですが、さらに安全性を保つため、磨き上げた後、紫外線殺菌海水で24時間の浄化を行っています。