

AKINOHITOTUBU
VIRGIN OYSTER "GENKI"



ブランド牡蠣「安芸の一粒」の中で
特に若い牡蠣を厳選したものです

厳選 牡蠣

昔づくりで旨さにこだわり
殻付き 牡蠣

オーナー制度の
御案内

大野漁業
協同組合



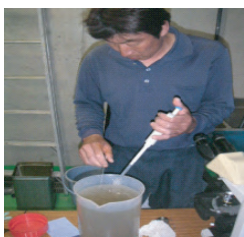
私たちが生産者です



若手漁業者による「安芸の一粒会」が、伝統的な養殖技法と新しい採苗技術を組み合わせて、小粒で味の良い牡蠣の開発を行いました。私たちの長年にわたる取り組みに水産庁長官賞をいただきました。

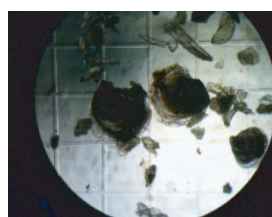
「安芸の一粒」「厳蠣」の生産・出荷

1. 強い親牡蠣を厳選して卵を受精



宮島の海中鳥居の周りの干潟からも親牡蠣を採取

2. 幼生を育て牡蠣殻を付着させます

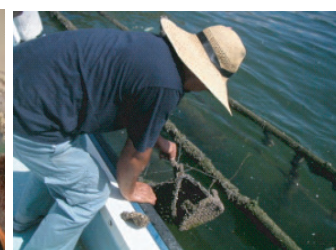


幼生は直径0.3mm程でも既に牡蠣の形

3. 水槽で天然素材の栄養を与えて育成



4. カゴに入れて干潟のある海で育てます



シングルシード牡蠣について

「安芸の一粒」「厳蠣」は一つの牡蠣を幼生の頃から一粒ずつ育てる「シングルシード牡蠣」です。陸上水槽で受精させた牡蠣の卵から「牡蠣の赤ちゃん」（幼生）が誕生します。

0.3mmほどの大きさに育った頃、幼生は付着する場所を探して動いて回ります。

この時、細かく砕いたカキ殻の粒を水槽に入れます。幼生は小さなカキ殻に付着します。

一つの幼生は一つの殻にしか付着しません。

これが「シングルシード」の名前の由来です。

水槽で幼生がある程度の大きさに育ったとき、網かごに移し替えて海で生育します。ホタテ貝殻で房のように固まって育つ従来のカキは、薄く縦長になりますが、シングルシードはかごの中で揺られて育つため身が厚くなります。



殻付き一粒牡蠣「厳蠣」

オーナー制度とは...

「安芸の一粒」「厳蠣」は、最先端の採苗技術と昔ながらの養殖方法を取り入れた、大野漁協固有のブランド牡蠣です。
一粒ずつ幼生の頃から大切に手間をかけて育てるため、量はできませんが、その味の濃厚さや旨味は「牡蠣の最高峰」という評価も得ております（水産庁長官賞受賞）。

これまで、地元高級料理店や関東・近畿の高級割烹店などを中心に出荷してきましたが、このたび、一般のお客様向けに育成し食べ頃の時に出荷できる「『厳蠣』オーナー制度」を開設しました。

「厳蠣」は陸上で稚貝を育てた後、数カ月間専用のカゴに入れて育てますが、そのカゴでの育成において1口オーナーになっていただき、私たちが万全の体制でしっかり育てていく仕組みです。



「安芸の一粒」「厳蠣」について...

広島おおの産かきの一品「安芸の一粒」

数ある牡蠣の中でも強い親牡蠣のみ選りすぐって稚貝を産出し、昔ながらの干潟での養殖を取り入れ育成しました。

誕生から出荷まで1年半と短く、「小ぶりで身の旨味が凝縮」が最大の特徴です。

一年未満の若牡蠣 「厳蠣」(げんき)

「安芸の一粒」の中でさらに優秀な牡蠣を選抜し、数ヶ月で出荷します。「幻の牡蠣」ともいわれ「濃厚な旨味」が最大の特徴です。



オーナー制度の特典

生産者による産地交流会・見学会へのお誘い

私たちの「安芸の一粒」「厳蠣」の牡蠣づくりは毎年春先からスタートします。とても時間と根気の要る作業ですが、そうした牡蠣づくりの取り組みをできるだけいろんな方に見てもらいたいと思います。大野漁協「安芸の一粒会」の本拠地は、「安芸の宮島」の玄関口JR宮島口駅から近いところにあります。少し変わった産業観光として生産者とオーナーの皆様が顔を合わせる「産地交流会」を企画しお誘いいたします。

贈答品や飲食店でのPRにも使える「オーナー証」の発行

大野漁協「安芸の一粒会」よりオーナー証を発行します。
お世話になっている方への贈答品として、また飲食店での食材PRやイベント調理などにもご利用ください。

収穫時期は牡蠣が最も美味しい1月中旬から

牡蠣の旬の時期は1月中旬から2月です。白くふっくらした生育状態の良い牡蠣をお届けします。旬の時期を迎える頃、発送の10日前後前に、お届け希望をうかがいます。

お届けの送付先は2箇所までは「送料無料」です

旬の美味しい「厳蠣」をお届けいたします。

オーナー様1口あたり2箇所までは無料発送いたします。

発送日を分けてお送りすることもできます。

※) 団体に申し込まれる場合の0.5口のオーナー様の場合は1箇所までとなります。



「厳 蠣」 オーナー制度 募集要項

募集期間	毎年4月から随時
受付本数	先着200口限定
オーナー料金	1口 10,000円（消費税、送料込み） ※）40個の「厳蠣」が目安となります。 ※）数が集まれば0.5口（5000円）のご相談に応じます。
天災等による不漁時のお取り扱い	「厳蠣」は特別な養殖方法で育てるため、天災等により不漁となることも考えられます。その時は通常の殻付き牡蠣100個に替えさせていただきます。
育成・管理	牡蠣の育成・管理は、私たち「安芸の一粒会」が責任をもって行います。育成の様子は「安芸の一粒会」のホームページ上で日記や写真、動画などで発信して参ります。
体験作業・交流会	私たち「安芸の一粒会」メンバーとオーナーの皆様との交流の場を、年に数回計画しております。「安芸の一粒」「厳蠣」のことをより多く知っていただければと思います。 また、作業体験を希望されるオーナー様に向けては、毎年10～11月に行う最終選別作業に参加することもできます。
出荷・発送	基本的には1月中旬頃から出荷を開始いたします。ただし、天候等により時期が前後する事があります。 牡蠣の最高の状態を見定めてから、出荷10日程前に発送申込書を郵送いたします。着日の指定も可能です。 送料は1口あたり2件までは無料です（3件目からは1件につき1200円となります）。
お手続き	上記の内容で了解し申し込みを希望される方は、以下の手続きにて正式な申し込みとなります。 ①別紙の申込書に記載の上、FAX. 0829-55-1902 までご送信下さい。 ②下記の郵便振替にて代金をお支払い下さい。 ※口座記号番号 01360-4-040464 大野漁業協同組合 振替用紙に申し込み者、オーナー様の住所、氏名、電話番号を必ずご記入下さい（オーナー権利を他の方への贈答にされたり、法人やお店での利用も承っております）。 ③ご入金確認後にオーナー証を発送いたします。 オーナー証には、オーナー番号を記載いたしますので大切に保管して下さい。 お問い合わせ時や出荷時にオーナー番号の確認をさせていただく場合がございます。

※特典として、オーナー様は「安芸の一粒」を優先的に購入することができます。

オーナー制度のお問い合わせはこちら

大野漁業協同組合（JFおおの）内 「安芸の一粒会」

所在地 〒739-0434 広島県廿日市市大野 2-8-5

電 話 （0829）55-0485 F A X （0829）55-1902