

(注4) 二枚貝であるアコヤ貝は殻を閉じたり開いたりするための貝柱(閉殻筋)を持っている。貝柱は真珠養殖の副産物として販売されており、この貝柱を効率よく生産するためWDB環境バイオ研究所と宇和島市の真珠母貝養殖業者が共同で「食用アコヤ貝」の開発に取り組んで成功した。

一食用アコヤ貝とは一

- 通常の真珠養殖で使っているアコヤ貝の貝柱と比べて、質量は2～5倍以上ある。
- 通常は2～4月の間のみの採苗が1年を通じて可能となり、常時出荷できる。
- 成長が早いため、従来は満3年かかっていたが満2年でほぼ同じくらいの大きさになる。
- 1キロ数千円で取引される。

(注5) アコヤ貝のケシ(ケシ真珠)は貝がサンゴの欠片を飲み込んだり、小さなカニやエビが混入するなど、「核」の代用となる要素が偶然に貝の中に入り込んでしまった時、貝が自発的につくる真珠の一種である。

ケシの大きさにはゴマ(もっと小さいものは、砂ケシと言われる)くらいから、お米の大きさ程度のもまであって、真珠を採り出すときに採れる(真珠とは、別工程で行う)。ケシも真珠と同じように、ネックレス・指輪・イヤリング・ペンダント等に加工作れる。

#### 《浜揚げの手順》

##### ア 貝出し作業

沖から持ち帰った貝をネットから出して1個ずつにする作業で、前日にこれをするのは前もって陸揚げして貝を少しでも弱らせ、翌日の作業を楽にするため。

##### イ 貝割作業

貝割用のメス(刃先が尖っている)で貝柱を切って2つに割り一方の殻は肉と貝柱、もう一方は殻だけにする。

##### ウ 肉採り作業

肉採り用のメス(刃先が丸くなっている)で肉と貝柱を別々に採る。



貝割り用メス(左)と肉採り用メス(右)

##### エ 珠出し作業

肉碎機を使って肉から真珠を採り出し、残った肉からはケシ採り機でケシを採る。

##### オ 貝柱を洗う

貝柱洗い機で貝柱を洗って付着した肉片や貝柱のヌメリをとる。

##### カ 真珠の選別

精品・2級品(珠磨きをする)、くず珠、突起がある



左から、肉碎機、珠磨き機、遠心機



左から、ケシ採り機、貝柱洗い機