

①母貝の仕入れ

母貝は母貝業者から購入するが、仕入れた時は大きさによって1枚のネットに入っている個数が決まっている（4、9月仕入れ＝7段ネットの1段に10個ずつ、11月仕入れ＝7段に9個ずつ）。それを卵抜きカゴに入れて（カゴ詰めという）、核入れのための貝仕立てをする。



ネットに並べた貝

②貝仕立て

挿核手術の事前準備として母貝へ行う処理のことで、人間に例えると「核入れ」が外科手術で「貝仕立て」は手術に備えて体調を整えることである。

貝仕立てには「抑制と卵抜き」（注3）があるが、これが不十分だと、浜揚げした珠が黒くなったりキズになったりする。



卵抜きカゴ（左）と養生カゴ（右）

（注3）抑制とは、母貝を卵抜きカゴ（縦30cm×横40cm×高さ15cmの塩化ビニール製）1カゴに70～80個の貝を入れて波の静かな陸近くの筏に吊るして行う。窮屈な状態で育て、挿核まで活動を抑えて卵を成熟させない方法である。卵抜きとは、母貝に刺激を与えて産卵させる方法で、この貝は夏入れ・秋入れとして核入れする。

③核入れ

核入れには、夏入れ（5～7月）、秋入れ（9月～）と抑制（11～翌年4月まで）がある。アコヤ貝は水温が15度以下になると活動をしなくなるため、以前は冬場は水温が下がって核入れができなかったが、今は地球温暖化の影響からか15度を切る日がなくなったため、1年を通していつでもできるようになった。それでも春先の核入れシーズンになると、1個でも多く入れようと朝早くから夜遅くまで作業を行う。

1日500～600個の貝に核入れができれば一人前と言われるが、中には1000個を入れるツワモノもいる。



核入れ作業（1）



核入れ作業（2）