

津屋崎千軒かき

津屋崎干潟近くの筏で大切に育てられた津屋崎千軒かきは、潮間帯の水が牡蠣に甘みと塩味を与えています。福津の沖で自然に育つのは小さなカキですが、津屋崎の漁協は、より大きなかきを育てるのに成功しました。

漁協は、養殖や海洋学を専門とする福津市にある高等専修学校の福岡県立水産高等学校と連携しています。この高校の生徒が、かきの採苗や水揚げを手伝っています。藻類が豊富な潮の満ち引きに均等にさらされるように、また過密状態を避けるために、筏の周りでそれぞれの牡蠣を手で移動させます。カキが成熟するには、約 1 年かかります。冬の収穫期には、津屋崎港の「お魚センターうみがめ」で、新鮮なかきが買えます。この期間は地元の多くのレストランも、新鮮な津屋崎千軒カキを提供しています。