

## 津屋崎千軒牡蛎

渔民在津屋崎潮滩附近的筏架上精心培育津屋崎千軒牡蛎，那里的潮间带海水赋予其甜中带咸的清新口感。虽然小型牡蛎可以在福津海滨自然生长，但津屋崎渔业合作社早已成功培育出大型牡蛎。

津屋崎渔业合作社与福冈县立水产高等学校建立了合作关系，该校是福津市的一所职业学校，专门研究水产养殖和海洋科学。高等学校的学生会帮忙培育牡蛎苗并采收成熟牡蛎。每只牡蛎都由操作人员亲手排布于筏架上，以保证所有牡蛎都可以在富含藻类的潮汐水域中得到滋养，且牡蛎与牡蛎之间也不会过于拥挤。牡蛎大约需要一年时间才会成熟。在冬季的牡蛎采收季，游客可于津屋崎港口的海龟渔业中心（お魚センターうみがめ）购买新鲜的牡蛎。许多当地餐厅冬天时也会供应新鲜的津屋崎千軒牡蛎。