心あったかニュース

カキの国を超えた絆

カキの日本とフランスの助け合いがあったことを、知りましたので紹介します。東日本大震災で、カキは壊滅状態になりました。この時、フランスのマレンヌ・オレロン地区の人たちが中心となって、動いてくれました。カキを育てるいかだやロープが津波で流されてしまって、養殖業の復旧が見通せなかったそうです。そこで、フランスの漁業機械メーカー社長のパトリスさんは、６トン分の道具を空輸し、この年の７月には、宮城、石巻、気仙沼にはいり、技術指導にあたってくれました。他のフランスの産地にも呼びかけをして、２６００万円の支援金を送りました。パトリスさんは、「１万キロ離れていても、海で働く者にとっては感じることは同じです。人々の苦悩も同じで、できることがあればすぐにやります」と語っています。このプロジェクト名は、支援プロジェクト名は「Ｆｒａｎｃｅ　ｏ－ｋａｅｓｈｉ（フランスお返し）」作戦。なぜおかえしなのか？フランスでは１９７０年と９０年にカキの病気が蔓延し、養殖産業が危機に陥った。そのとき、カキの幼生を送って窮地を救ったのが、日本の養殖業者たちだった。当時フランスのカキがほぼ全滅してしまうほどの危機でした。病気に強いカキとして三陸産のカキが大量に供給され、フランスの養殖業が救われました。いまフランスで生産されるカキのおよそ９割が三陸産をルーツに持つとされています。

また、今年の４月のニュースでは、広島県大崎上島のカキ養殖会社が、環境基準の国際認証を受けて、フランス式の新しい養殖法を取り入れているそうです。フランス式の養殖マシン「シーデューサー」は、カキの習性を上手に利用した養殖のシステムで、普通の海だと１日２回、満潮と干潮で１日２回までしかできないんですけど、この機械は１日最大５０回カキを上げたり下げたりすることによってカキの品質と成長のスピードの両方を上げる事が出来る機械だそうです。この新しい養殖法で鍛えられたカキは、去年夏の猛暑も乗り切ったそうです。

養殖し終わったものを、他のプールにいれて浄化して、屋内の紫外線殺菌の水槽で３日間浄化をして、それから初めて出荷できる。紫外線殺菌は広島県が開発した技術。フランスの技術とコラボした養殖法です。この会社、ファームスズキは、環境にやさしい養殖を証明するＡＳＣの国際認証を広島県で初めて取得しました。世界で、多くの人が日本のカキを食べてくれているようです。また世界でもっとも多く、カキを養殖しているのは、フランスで、フランス人のカキ好きがわかります。）ＴＢＳニュースより）

編集後記

日本もフランスも美食の国です。調理方法は違えど、おいしいものを追求しているお国柄。なにか通じるものがあるのですね。

国同士が、数年たっても、助けたことを、覚えていておかえしといって、助けてくれたことって、すごく心があったかくなるニュースだと思いました。