

# 竹崎カキ

takezaki oyster

## book

カキ小屋発祥の地  
佐賀県・太良町

竹崎カキの  
ルーツを探る。

平成23年3月発行 発行/太良町商工会  
〒849-1602 佐賀県藤津郡太良町大字多良1856-2  
TEL 0954-67-0069 <http://www.sashoren.ne.jp/tara/>

# 竹崎カニ

takezaki crab

## book

食通もうなるカニの名産地  
佐賀県・太良町

必見!  
竹崎カニのルーツ。

平成23年3月発行 発行/太良町観光協会  
〒849-1601 佐賀県藤津郡太良町大字伊福甲3489-2道の駅太良 観光案内所内  
TEL 0954-67-0065 <http://www.tara-kankou.jp/>



一人の少年の思いから、「竹崎カニ」は生まれた。

「タラバガニや毛ガニもいいけれど、やっぱり一番は竹崎カニでしょう！」その味を一度知ってしまうとたちまち虜に。ギョッと詰まった身、凝縮されたうまみ、なによりその甘みといったら、そんな感じのカニとは比べものにならない。そもそも竹崎カニとは「ガザミ」と呼ばれるワタリガニの一種で、大きいものは30cm以上もある。横に長く菱形の甲羅が特徴的だが、ここにしか生息しない特別種というわけではない。ではなぜ、太良町竹崎沖で捕れるカニがおいしいのか？ その答えは有明海にある。干満の差は最大6m、河川の流れ込みも多いため、エサとなるプランクトンが豊富に生息する。よって生物の発育もよく、味わいも格別というわけだ。今や全国的にも有名な竹崎カニであるが、ある一人の男の存在なくしては語れない。

その男の名前は、石田仁一。佐賀県太良町竹崎島で生まれ、まさに有明海

と共に育った。昭和の初め頃、まだ少年だった氏の前を通りすぎてゆく地元の漁師たち。肩に大量のカニを担ぎ、ここから30～40kmも離れた長崎県の諫早まで売りにゆくという。「そんなに遠くまでいかずとも、地元竹崎島でさばけたらいいのに…」そんな思いを抱きつつ、塩湯がきしたカニを細々と露店に並べる日々が続いた。

昭和23年、幼き頃の思いがついには実を結ぶ。竹崎鹿山に聚楽荘が開業、カニの管理者として従事する傍ら、美味しいカニの提供に没頭する。「竹崎カニ」という名称もこの時に生まれた。

昭和27年、一念発起し竹崎カニ料理屋「龍宮」をオープンする。集客に



創業当時の龍宮と石田氏ご夫妻。平成18年9月、台風13号を契機に「龍宮荘」は閉館となった。

は交通が重要と考え、「祐徳バス」の当時の社長であった愛野時一郎氏に働きかけ、見事、竹崎・道越路線を開通させた。これによって遠方からも客が訪れるようになり、それまで静かだった港町は「竹崎カニ」の町として知られることになる。この頃になると同様の飲食店も増え、町も賑わい出したが、いかんせん当時のカニ漁は夏場のみ。カニが獲れない冬場は、タイラギのピラ炊きやチャンポン屋で生計を立てなければならず、経営も楽ではなかった。

「竹崎カニ」このすばらしい有明海の恵みを、沢山の人の知ってもらいたい。氏の情熱は、次なるステップを目指しふつふつと燃えていた。



竹崎島の西泊海岸沿い、もともとカニ炊場だった場所に建てられた石碑。ここが石田氏の原点である。



西に緑豊かな多良岳、東に雄大な有明海が広がる太良町竹崎地区。週末ともなると観光客で賑わう。

### 名物、温泉、宿泊… 竹崎カニを柱にした町づくり

高度経済成長の波に乗り、竹崎カニの評判も全国へと広まりつつあった。その頃になると竹崎カニの供給も安定し、年間を通して味わえるようになったが（メスの旬は12月～5月、オスは7月～11月）、人々の旅のスタイルも多様化し、さらなる魅力の打ち出しが必要になった。「竹崎カニの味には

自信がある。でも、それだけではここまで足を運んでももらえない。さて、どうしたものか…」困難に遭遇しても、決して歩みを止めないのが、石田流ともいえる生き方。昭和47年、温泉掘削を開始する。しかも、すべて自費による開発だった。膨大な資金を投入し、泉脈を探す日々…。その情熱が天に届いたのが、430mほど掘削したところで源泉を発見した。

昭和49年8月、竹崎カニと温泉が

楽しめる「かに料理旅館 龍宮」として営業を開始。この行動力に牽引されるように、町には同様の旅館やホテル、民宿が続々と誕生し、現在の町の原形が完成した。近隣各県から「竹崎カニ+温泉」を求めて多くの人が押し寄せ、町は活気を取り戻した。その後、地域観光振興と佐賀県観光の発展に貢献したとして、佐賀県観光連盟より表彰されるなど、長年の取り組みが周囲に認められることになる。そして旅館開業から11年が経った昭和60年8月、石田仁一はその生涯に幕を閉じる。享年82歳であった。

ゼロからの出発。いち早く竹崎カニのおいしさに着目し、太良町を代表する味へと成長させたのは、紛れもなく氏の力があってこそ。そんな氏への感謝と敬意を込め、町の有志によって碑が建立された。氏の出発点ともいえるカニ炊場の跡地に、「竹崎かに料理発祥の地」と書かれた碑文と「石田仁一翁顕彰碑」と刻まれた石碑が隣り合う。碑の先に広がるのは、氏が愛した竹崎の町、そして有明海が静かに広がる。

全国に名を馳せる  
竹崎カニのルーツ

# 竹崎

takezaki

# カニ

夏場はオス、  
冬場はメスが  
オススメ!



# 竹崎カニの 美味しい食べ方

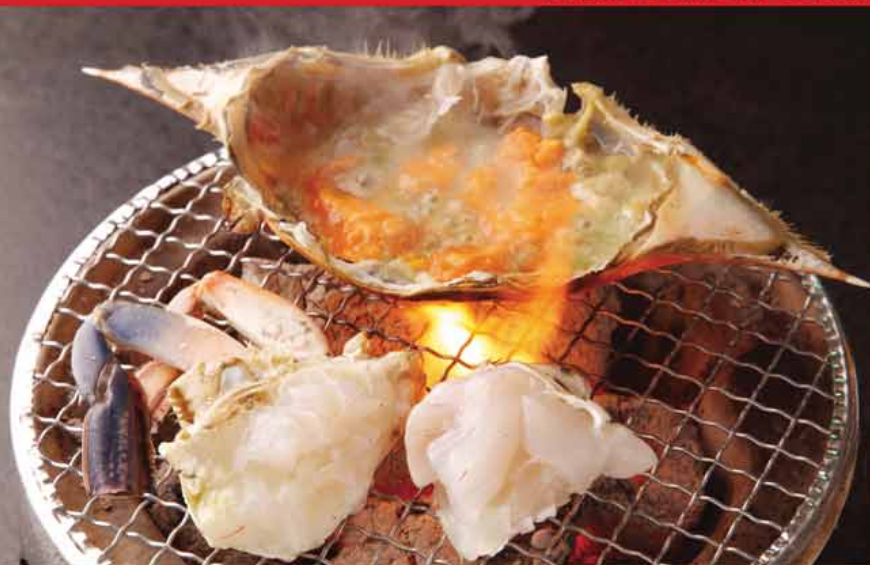


佐賀県・太良町で、濃厚な旨みが凝縮した竹崎カニをたっぷり満喫!

一気に蒸し上げることで、カニのうまみと旨み成分を凝縮。しょうが酢やごま酢などにつけて食べてもおいしい。  
まずは、甲羅についたミノに熱い日本酒を注いで飲む「甲羅酒」がおすすめ。

炭火で焼くことで程よく水分が飛び、その分濃縮たえが倍増! 新鮮なので、半生ぐらいが食べ頃だ。  
ミノの部分にはぐした身を入れ、焼めて食べるとさらに贅沢!

★茹でカニ  
竹崎カニ料理の原点!



★焼きカニ  
ガツツリ食べたい方の定番!

★カニ刺身  
新鮮だからこそ味わえる至福の味!



★カニ天ぷら  
歯ごたえと香ばしさに舌鼓!

半透明でプリッとした様子は、まるで花が咲いたかのよう。固くなく歯ごたえのある食感の後から、竹崎カニ本来の甘みが口いっぱいに広がる。  
まさに産地だからこそ味わえる究極の味!

カラリと揚げた竹崎カニの天ぷらは、食事として、おやつとして、酒のつまみとして幅広い世代に大人気。  
熱を加えることで甘みと香ばしさが増し、さらに食欲を刺激する。





国道 207 号線沿い、鹿島市と太良町の境目付近に立つ「太良カキ焼海道」の看板。これを見ると、一気に「カキ欲」が高まってくる。



太良の「カキ焼小屋」には、屋外で有明海を眺めながら食べられるお店も多々ある。潮風を浴びながら食べる焼カキは、これまた格別。



## カキ小屋発祥の地 そのルーツとは？

シーズンを迎えると、多くの人で賑わう「カキ焼小屋」。食べたい分だけ購入して、焼き台で豪快に焼いて食べるのが醍醐味。

### 今や九州の冬の風物詩 「カキ焼小屋」。

福岡から車で約2時間半、有明海に面し、竹崎カニで知られる佐賀県・太良町。福岡からだ長崎自動車道の武雄北方インターで下りて、鹿島市経由の国道207号線に向かう。

今では九州各地で冬の風物詩となり、一大ムーブメントを起こしている「カキ焼小屋」。その発祥の地域は、何を隠そうココ太良町と言われていることをご存じだろうか。

今から遡ること二十数年前、ある海産物直売店が試食用のカキをドラム缶の網焼きで提供したのが始まり。今では、シーズンになると多い年で15軒ほどの「カキ焼小屋」が国道207号線沿いにズラリと並び、週末にはどこもかしこも行列をなすほどに活況を呈している。その何とも楽しく賑やかな光景から、太良町を縦断する国道207号線を「カキ焼海道」と命名するに至った。

その「カキ焼海道」では、竹崎カキだけではなく、佐世保産や玄海産など、他の地域で獲れるカキも並んでいるので、食べ比べてみるのも面白い。じっくり比較すると、産地によって、見た目も、味も思った以上

に違うのがわかる。竹崎カキは、他の地域のカキに比べて、まずは大きさが違う。しかし、大きければいいってもんじゃないことは百も承知。殻の中の身も所狭しとぎっしり詰まっており、水分が少ないため、焼いても収縮度合いが低く、味も濃厚なのだ。そんな貴重なカキだからこそ焼き方にもこだわりたい。まずは平らな面を下に向け、口が開かない程度に素早く焼く。次にひっくり返して2〜3分。平らな面にくっついた貝柱を取り外し、溢れ出たエキストともに飲むように口内へ放り込む。めっちゃ熱いのでご用心を。そのプリプリ感満載の菌ごとたえと海のミルクと言われるほどに濃密なカキ独特の風味が、訪れる人々を虜にしているのだ。また、「カキ焼小屋」にはカキだけではなく、竹崎カニはもちろん、干物やアサリ・サザエなどの魚介類、また、トウモロコシやシイタケなどの農産物に肉系までバラエティーに富んだ品揃えをする「カキ焼小屋」も多い。

今や九州各地でお目見えている「カキ焼小屋」も確かに旨いのは分かるが、やはり発祥の地で味わうカキは、ひと味もふた味も違う。シーズンを待ちわびるファンが多いのも納得だ。





「竹崎カキは他んとこんもんとは大きさも甘味も全然違うばい」と言いながらカキを開けて見せる、地元の名物女漁師・シゲちゃん。



竹崎漁港からカキ養殖いかだに向かう漁師たち。平成23年現在、ここ大浦地区260名の漁師の内、21名が竹崎カキの養殖を行っている。



佐賀県有明海漁業協同組合 大浦支所の下田支所長。「海水温の変化でカキの育ち具合もだいぶ変わってきます。毎年、水温の上がらんこは新るばかりですな。」

人と自然が織りなす  
至高の極み



### 奇跡の海が育んだ 宝物「竹崎カキ」。

ると、初年度からすこぶる順調な成果を遂げることとなった。

佐賀県・鹿島市から太良町にかけて広がる有明海の干潟。そこには、干潟の主のごとく跳ねまわるムツゴロウほか、ワラスボやウミタケ、メカジヤなど珍しい生物の生息地として知られている。なかには、数億年前から今に至るまで、ここを住処としている希少な生物も存在する。ほかにも、有明海名物の海苔やタイラギ貝、地域名を冠した竹崎カニなど、とにかく、全国に誇れる海産物が目白押しなのだ。兎にも角にも、それほどに多種多様な種に生命を吹き込み続ける有明の海は、類稀なる豊饒さを備えていることに間違いない。近年、その豊饒さを証明したのが、何を隠そう太良町「竹崎カキ」の存在である。

そんな思まれた条件で育つ竹崎カキだが、もちろん、養殖の作業自体は簡単なものではない。とくに寒風は吹きすさ極寒の冬が旬とあって、その作業たるや織りを極めるのだ。養殖いかだからもし落水しようものなら大事故につながるが、そんなこととはあるわけがない、と言った調子で漁師さんたちは日常のカキの収穫を繰り返す。

巻き上げてしまっ。

これまで地元漁業を支えていた、潜水機漁で有名なタイラギが、平成11・12年頃から不漁となつてしまい、大きな打撃を受けていた。その対応策として、今ほどではないが、カキ焼小屋に人気が出始めた平成13年に、地元漁協が宮城県よりカキの種苗を仕入れ、試験養殖を開始。その後、平成16年より本養殖をスタート。す

本場に漁師さんたちには、感謝してもしきれない。おかげで我々は、この海の宝物を味わうことができるのだから。





column  
よそのカキとは、ひと味違う！  
**竹崎カキの美味しい理由**

\*  
月刊タウン情報さが No.179  
コラム「新 古川康の言うはYASUSHI」より改変引用

**\*有明海**

佐賀県の牡蠣には玄海灘の牡蠣と有明海の牡蠣がある。玄界灘のものについても書きたいことはいろいろあるが今回は有明海の牡蠣をメインにする。

有明海の牡蠣は天然モノと養殖モノがあるが、養殖モノは太良町竹崎で養殖されていて、「竹崎カキ」と呼ばれている。竹崎はもちろん「竹崎カキ」のあるあの竹崎だ。

生産量を取ってみれば宮城県や広島県のほうが多いし、有名だが、「竹崎カキ」はよそとはちよっと違う点が3つある。

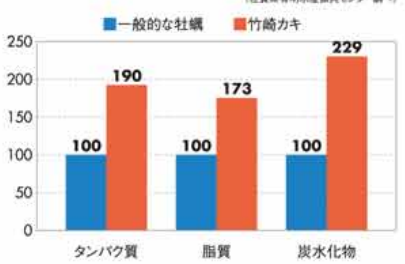
まずは大きさ。こんだけ違う。

【焼く前】



竹崎カキ (1年モノ) 他産地のカキ (2年モノ)

一般的な牡蠣を100とした場合の「竹崎カキ」の栄養成分比較  
(佐賀県有明水産振興センター調べ)



つまり、「竹崎カキ」はほかの牡蠣と比べて、タンパク質、脂質、炭水化物が約2倍多く含まれている。

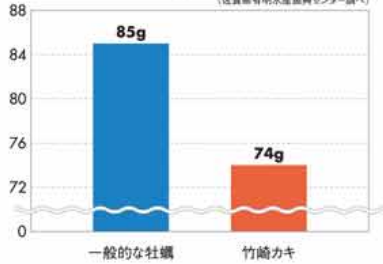
「そうは言っても成分はほかの牡蠣とおんなじやろもん」と思うかもしれないが、そいーがちがう。こいばみてん。ほらちがうでしょ。

なぜ「竹崎カキ」は大きいのかというブランドンが多いから。だから成長がすこく早く、同じ大きさになるのにたとえば他地域だと2年かかるどころ、有明海だと1年でいける。

これは「竹崎カキ」が育つ有明海が、餌になる植物プランクトンがとても多くて、「身入りが良い」から。宝の海というのはいこういうところにも表れているというわけ。

一方、これを見てほしい。

可食部100g中の水分 (g)  
(佐賀県有明水産振興センター調べ)



水分は「竹崎カキ」の方が少ない。

水分が少ないとどうなるかというと、焼いたとき、水分の蒸発量が少ないから「身が縮みにくい」ということになる。よく「竹崎カキ」は「焼いても身の縮まん」とか「味のこゆか」などと言われるのはそういうところによる。

【焼いた後】



竹崎カキ (1年モノ) 他産地のカキ (2年モノ)

また、もうひとつ「竹崎カキ」について言われることがある。「甘い」ということだ。それは他の海と比べて薄い有明海の塩分濃度が塩辛さを抑えて、牡蠣本来の味を引き出すからだと言われている。塩分濃度は有明海が約3.0%、ほかの一般的な海は約3.4%と言われている。だから「竹崎カキ」は甘味が強い。「他産地の牡蠣に比べ、クセ（えぐみや磯臭さ）が少なく牡蠣が苦手な方も食べられる。」という声もよく耳にする。

ということ、いいですか。「竹崎カキ」の特徴は、「大きい、甘い、縮まない」。佐賀弁では「ふとか、甘か、ちぢまん」。