## \_天草でバージンオイスターを育てて味わ おう。7月7日より募集開始



熊本県天草市の漁師と農夫が合同で設立した0ctEF合同会社(熊本県天草市、代表:筒井永英、原田里奈)は、2021年7月7日

オンラインショップ「海と山のめぐみとあそびのマルシェnarino(以下、ナリノ)」をオープンします。

ナリノの設立を記念し、希少なバージンオイスターを育てて味わえる「マイオイスターファーム」を募集いたします。

▼海と山のめぐみとあそびのマルシェ narino joie : <a href="https://narino-joie.studio.site/od/ebisu/myoyster">https://narino-joie.studio.site/od/ebisu/myoyster</a>

## ■マイオイスターファームとは

バージンオイスターとは、産卵を一度も迎えたことのないカキのこと。稚貝から育てた真ガキを 、産卵前に収穫し味わう会がマイオイスターファームです。

マイオイスターファームの会員さまは、カキ養殖を稚貝の選定から体験し、養殖カゴの中で成長する様子を見守ります。

翌年の初夏、産卵期を迎える頃に収穫したカキを味わっていただきます。

■マイオイスターファームの3つのポイント

マイオイスターファームの会員になると次の3つの体験が可能です。

1. 希少なバージンオイスターが味わえる

バージンオイスターは通常のカキと比べると小ぶりですが、一度も産卵を経験したことのないフレッシュなカキは、ほとんど流通していません。

カキは産卵回数が少ない若い個体ほど臭みが少ないのが特徴です。産卵期を迎える直前に収穫するものが、もっとも味わい深くなります。

2. 「自分の」カキを育てる楽しみを味わえる

マイオイスターファームの醍醐味は、自分で選定した稚貝が成長する様子を見守れることです。 マイオイスターファームの会員さまには、カキの成長の様子を写真でお届けします。

カキの成長スピードはとても早く、見るたびに大きくなっているのを感じられるでしょう。成長 を見守っていたカキを収穫し味わう体験は、店頭に並んだカキを食べるのとは違う楽しみがあり ます。

3. 日本ではめずらしい方式で養殖されたカキを味わえる

マイオイスターファームのカキは、シングルシードという方式で養殖します。ロープに連ねて養殖する一般的な方式と異なり、専用のバスケットで育てるシングルシード方式では1つ1つのカキに栄養が行き渡るため、形がきれいに育つと言われています。

マイオイスターファームの会員さまは、日本では少数派のシングルシード方式で養殖したカキをお楽しみいただけます。

## ■概要■

・名称:マイオイスターファーム・応募期間:2021年7月7日(水)

・申込方法:オンラインショプよりお申し込みください。 https://narino-joie.studio.site/od/ebisu/myoyster

・プラン:カキの収穫ができる体験プランと宅配プランがあります。

· 金額: 12,050円 (税込)

## ■0ctEF合同会社について

OctEF合同会社は、熊本県天草市の漁業者・恵比須丸(代表:原田奨)と柑橘農園の運営等、農業を中心としたサービスを展開するfao

agrocommunication(代表:筒井永英)が合同で設立した販売会社です。

合同会社設立に至った背景について:https://www.fao-agro.biz/column/TJKqih-c

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com