



牡蠣にあたる原因には、大きく分けて①牡蠣アレルギーと、②貝毒(貝のエサになるプランクトンが持つ毒が蓄積された状態)やノロウイルスなどによる食中毒が挙げられる。両者とも、症状は嘔吐・下痢・発熱など。決して牡蠣だけがあたりやすい、というわけではなく、ほかの2枚貝も同様の特徴を持つ。しかし、牡蠣は「生食」されることが多いので、あたる人が多いのだ。

あたるのを避けるためにはどうすればよいのか? 生産者側もUV殺菌された海水の中に入れての滅菌処理、出荷前のウイルス検出など努力・研究を重ねているが、100%回避する方法は見つかっていないのが現状。牡蠣を十分に加熱することである程度のウイルス性の食中毒は防ぐことができるが(アレルギー、貝毒による食中毒は加熱しても防げない)、それでは生牡蠣を味わうことができない!

同じ牡蠣を食べても、体質や体調によって、全くあたらぬ人もいる。菌などが蓄積されやすい大きい牡蠣を避けるとよい、レモンをかける、焼酎と一緒に食べることで殺菌になるという俗説もあるが、絶対と言い切れるものはない。過度に心配しすぎて、あの魅力的な味を堪能できないというのはもったいない話だ。しかし、現在のところはあたるもあたらぬも、運を天にまかせる、というしかないようである...

※ちなみにウィットナブルでは、牡蠣に4回あつた経験のあるスタッフを含め、取材班の3人も元気に帰社!

海が見え始め、徐々に周りの景色が漁村の雰囲気変わりだした。素材で

タダモノじゃない、地元産牡蠣

Rの付かない七月に、オイスター・フェスティバル? 春の陽光やわらかな三月初旬。待ちに待った春の訪れを告げる穏やかな風に誘われるかのように、取材班はロンドンから車で約二時間、ケントの海辺の町、ウィットナブル Whitstable へと向かった。

「英国王室御用達の有名な牡蠣がある」「ロンドンより安価で、美味しい」「シェフが食べられる」「七月にはオイスター・フェスティバルが開催される町」。読者の夏のレジャーにピッタリの町だと見込み、今回お届けしたいと考えたわけだ。

ただ、一つ疑問があった。「牡蠣はRの付く月のみ食せ Only eat oysters if there is an R in the month」とは有名な格言。RがS(September) April(九月)四月)ではなく、七月にオイスター・フェスティバルが行われるとは、一体どういうことなのだろうか。この疑問を抱いたまま、取材班は東へと車を駆った。

小さな町、ウィットナブルに到着した。この町の名物は何と言っても「ウィットナブル・オイスター Whitstable oysters」。ウィットナブル・オイスターには、①「ロック・オイスター」(Rock oyster)と②「ネイティブ・オイスター」(Native oyster)の二種類がある。両者とも、ウィットナブルの海で約三十五年かけて育った牡蠣であることは同じだが、品種が異なる(十五頁コラム参照)。

ロック・オイスターは太平洋から渡ってきた、殻が細長い形をした、日本でも馴染み深いマガキ種。対して、ネイティブ・オイスターは、元来ウィットナブルに自生していた、殻が丸く平坦い形をした「ヨーロッパマガキ」



▲牡蠣の上がったかごを引き上げるグリーン氏。約10年前までは店舗の下を生け簀として利用していたが、衛生面の改善を計るため、大きな海水浄化装置を備えた生け簀を新設。

▶茶色で丸い殻が特徴のネイティブ・オイスター。あまり大きくなりすぎると味が落ちるため、生食には向かない。40年ほど生きるものもあるという。

種、つまり正真正銘の「Native(地元産)」だ。英国では数種類の牡蠣がとれると言われるが、その中でもネイティブ・オイスターの存在は別格である。ネイティブ・オイスターは、「ロイヤル・ネイティブ・オイスター Royal Native Oyster」とも称され、英国女王のお墨付きを得た、「女王陛下御用達の牡蠣」でもある。この地から王室へと、多数のネイティブ・オイスターが供給されているという。

その味に魅せられたのは、英国王室だけではない。遡ること約二千年、かのローマ帝国でも、ネイティブ・オイスターは大人気。ウィットナブルには専用の牡蠣採集施設が作られ、何千というネイティブ・オイスターが、ローマにはるばる運ばれていたと伝えられる。ローマ帝国の歴史家サルスティウス(Sallustius)は英語名は「Sallustius」も「哀れなブリトン人たち。この地に誇れるものなど何もない。ただこの牡蠣を除いては」と絶賛の言葉を残しているのだ。

また、ウィットナブル・オイスターは、栄養あるE.U保護食品(EU Protected Food)にも選ばれている。

人情味あふれる町 今回町を案内してくれたのは、「ウィットナブル・オイスター・フィッシュリ・カンパニー Whistable Oyster Fishery Company」を営む、リチャード・グリーン Richard Green 氏。

渋滞に巻き込まれ、予定の時間より十五分ほど遅れてしまつた取材班。海辺に立ち、笑顔で手を振るグリーン氏にやつと対面はできたものの、彼は肩をすくめて言った。「残念だな。ちよつと遅かつたよ」

海の中にある牡蠣養殖場 Oyster bed を、潮が引いた時間に見学させてもらう予定であつた。しかし、時すでに遅し。潮の動きは驚くほど速く、養殖場は波をかぶり、それを呆然と眺めていた取材班の前で、みるみる海へと沈んでいってしまった...

かつてウィットナブルでは、ネイティブ・オイスターが年間三百〜四百万個収穫できていたという。しかし、一時は乱獲や海の汚染、厳冬などが原因でほぼ絶滅。ネイティブ・オイスターは過去の遺物として、人々の記憶から失われつつあつた。

そのような状況の中、グリーン氏の父、バリー・グリーン氏が、今から約三十年前に、ネイティブ・オイスターの養殖を開始。現在では息子グリーン氏が養殖場、レストランを引き継ぎ、経営を行っている。

ネイティブ・オイスターのビジネスには、並々ならぬ苦労がある。牡蠣は海の中で大量の海水を一度に飲み込み、海中のプランクトンをこしとって食べながら育つ。つまり、養殖とはいふ、海の状態が牡蠣の成長を大きく左右するのだ。しかも、ネイティブ・オイスターは非常にデリケートな品種。水温、海や天候などのコンディションによって、その年の収穫量が大きく変わるため、非常に不安定なビジネスだとも言うべきである。

しかし、親子二代にわたる経営努力により、現在ではロンドンおよび英国、イタリアを中心にヨーロッパからも、ネイティブ・オイスターを自当てるべく、多くの人がウィットナブルを訪れるほどになった。

養殖場を後にし、UV殺菌処理された海水の中で、牡蠣が体内に取り込んだ雑菌などを浄化し、無菌状態に近づけるための循環式の生け簀(いけす) Tankに案内してもらつた。

生け簀の施設内でも、スタッフたちと「日本では欧米の食文化が伝わる百



ロイヤル・ネイティブ・オイスター 女王陛下御用達の牡蠣の町

ウィットナブルを征く

南東イングランド、ケントの漁村「ウィットナブル」に、古くはローマ帝国の要人を虜にし、現在も英王室御用達となっている牡蠣があると。今号では、この類いまれな牡蠣を求めて征くことにしたい。



●征くシリーズ●取材・執筆・写真/内園香奈枝・本誌編集部

ジャーニーのクラシファイド・アドなら
お申込みからお支払いまで **オンラインでラクラク**

掲載料は **その場で自動計算**

通常締切に間に合わなかった方のために、**Express, Super Express** (追加料金がかかります) もご用意しています。
詳細・お申込みはこちらをご覧ください。
www.japanjournals.com

ご利用頂けるカード
Switch / Maestro / Solo / Delta / Master / Visa / JCB / American Express
Japan Journals Ltd
Journey Classified Dept.

世界各国どこでも 「インターネット ジャーニー」
どこにいたって、お読みいただけます。

月~金曜毎日更新

www.japanjournals.com

ウィツタブル 町歩き

①～④のレストランは、編集部が独断でご紹介する店舗。ウィツタブルには、他にも各種レストランあり。

① ロイヤル・ネイティブ・オイスター・ストア

The Royal Native Oyster Stores
(会社名:ウィツタブル・オイスター・フィッシャーリー・カンパニー Whitstable Oyster Fishery Company)
Tel: 01227-276856
Horsebridge, Whitstable,
Kent CT5 1BU (High StreetからSea Streetに入って、海側正面すぐ)

今回町を案内してくれたグリーン氏が経営する、ビーチ沿いのレストラン。磯の香りに包まれる店内のいたるところに漁や船の写真、権(かい)、牡蠣収穫用のアミなどが飾られ、「漁師」のレストランであることを感じさせる。赤いギンガムチェックのテーブルクロスやレンガ造りの建物など、気取りのない雰囲気心地よい。



ホタテのソテー、バルサミコ風味 ¥11



ネイティブ・オイスターのほうれん草&チーズのせ ¥7.50



窓外に海が望める、抜群のロケーション

④ イースト・キー・レストラン

East Quay Restaurant
(イースト・キー・シェルフィッシュ・バー East Quay Shellfish Bar)
Tel: 01227-772157
End of the East Quay
Whitstable Harbour, Whitstable,
Kent CT5 1AB

ビーチのすぐそばにある、セルフ・サービス・スタイルのレストラン。ロイヤル・ネイティブ・オイスター・ストアの系列店。2006年に併設されたウィツタブル・ブリュワリー・バー Whitstable Brewery Bar では、毎週末の夜、バンドの生演奏やDJのプレイも行われる。



19世紀に牡蠣分け場として使われていた建物内にある。牡蠣漁の歴史を辿った写真なども多数展示。

ウィツタブル・トラベル・インフォメーション

※2010年4月12日現在

ウィツタブルは小1時間で歩いて回れるほどの小さな町。日帰りでも充分満喫できる。レストランでお目当てのシーフードを堪能した後は、目抜き通りやビーチを散策するのもよいだろう。天気がよければ、スーパーでドリンクを買いこみ、シーフードをテイク・アウェイ(安い!)して、海辺でピクニックというのもおすすめ。B&Bなどの宿泊施設も整っているので、あえて泊まりでのんびりするのも一案だ。

交通アクセス

車

ロンドン市内から国道A2、高速道M2、国道A299を通過、約2時間。

電車

ロンドンSt Pancras駅、Victoria駅、London Bridge駅からそれぞれ30分ごと、直通または1回乗り換えでWhitstable駅まで約1時間30分(日曜は本数が減る上、乗り換えも増えるので注意)。Whitstable駅から目抜き通りまで徒歩約10分。

ウィツタブル観光おすすめウェブサイト
www.seewhitstable.com

⑤ ウィツタブル博物館

Whitstable Museum and Gallery
Tel: 01227-276998
Oxford Street, Whitstable,
Kent CT5 1DB

ウィツタブルの牡蠣、潜水技術、船積みなどの歴史についてのコレクションやポートレート、地元の貝殻、植物、化石などが展示されている。



Whitstable Harbour
ウィツタブル・ハーバー

Whitstable Beach
ウィツタブル・ビーチ

Sea Wall
Sea St
Harbour St

High St

Oxford St

Comwell Rd

Whitstable Station
ウィツタブル駅

Railway Ave

A299

Harbour Streetは目抜き通り。短い通りながら、パブ、レストラン、総菜屋、菓子屋、雑貨屋、ギャラリーなど、かわいらしい店が並ぶ。

High Streetにはスーパーマーケットがあるので、②ウィーラーズやピクニック用に持参するアルコールはここで調達可能。

② ウィーラーズ・オイスター・バー

Wheeler's Oyster Bar
Tel: 01227-273311
8 High Street, Whitstable,
Kent CT5 1BQ



ピンクと水色の外観が目を引く。

ロンドンで有名なシーフード・レストラン「ウィーラーズ」のオーナーが、元々は経営していたというレストラン(現在は両店に経営上の関係はないとのこと)。店内は小さなカウンターと、テーブル4つというこじんまりした造りなので、食事をするなら要予約。ライセンスがないため、アルコールは持参すること。地元の人にも人気の店だ。支払いは現金のみ可なので注意。

テイク・アウェイなら、ネイティブ・オイスター£8、ロック・オイスター£2.20など、店内での食事と比べ半額程度のものもある。

③ ウィツタブル・フィッシュ・マーケット & クラブ&ウインクル・レストラン

Whitstable Fish Market & The Crab & Winkle Restaurant
Tel: 01227-771245 (Fish Market)
Tel: 0845-257-1587 (Restaurant)
South Quay, The Harbour,
Whitstable, Kent CT5 1AB
(Whitstable Harbour正面)



地上階のフィッシュ・マーケットでは、牡蠣(1個65ペンス)など新鮮な魚介はもちろん、パテをはじめとする加工品も買える。また、2階のレストランでは大きなガラス張りの窓から、光が差し込み、ハーバーや海が見渡せる。白い壁と木のテーブルと椅子がならぶ、ナチュラルで落ち着いた内装だ。

レストランの名前は、ウィツタブル〜カナベリーを結んでいた旅客鉄道、ザ・クラブ&ウインクル線(1830年開通)に由来。



ウィツタブル・オイスターの盛り合わせは、半ダース(6個)ずつで、ネイティブ・オイスター£12.50(右半分)、ロック・オイスター£7.50。レモンもよいが、刻んだエシャロット入りのマイルドな赤ワイン・ヴィネガーがよく合う。

生け簀でようやくウィツタブル・オイスターと対面。澄んだ水の中に、ごろごろと無数の牡蠣を見ることが出来る。グリーン氏が生け簀から一つのかごを引き上げると、水を滴らせながら百個はあるであろう、茶色く丸い殻で守られたネイティブ・オイスターが顔を出す。グリーン氏はその一つを手にとると、小さなナイフを巧みに用いてその頑丈な貝柱をくりくりと切り取り、固く閉じられた殻を開け、手渡してくれた。

「ネイティブ・オイスターは初めてかい? まあ、食べてみなよ」
小ぶりながら実際に手に持つと意外とスツシリ。丸い身はたっぷり潤って照り輝き、宝石のようでもある。グリーン親子による努力の賜物である。

取材後は、グリーン氏経営のレストラン「ロイヤル・ネイティブ・オイスター・ストア The Royal Native Oyster Stores」でお待ちかねのランチ。ネイティブ・オイスターとロック・オイスターを生で半ダースずついただく。銀色の盆に敷き詰められた砕氷の上に、ブルンとした身を輝かせ、牡蠣が並ぶ光景はこの上ない馳走を頂くように胸踊る。

ある!ここで深くお詫言申し上げる(ロック・オイスターは、太平洋地域原産であるため、ウィツタブル周辺の低温の海水の中では産卵をしないことから、ほぼ通年で食べられる。だが、夏季は収穫量が少なめとのこと。そしてなせネイティブ・オイスターが旬ではない時期に「ウィツタブル・オイスター・フェスティバル」が開催されるのか。グリーン氏に尋ねたところ、①牡蠣の守護聖人である、セント・ジェームズの日(7月25日)、来る前日(7月24日)にちなんでいるという歴史的背景。②牡蠣漁師(オイスター・マン)たちも休暇の時期で祭りの準備に時間ととれることなどが理由だという(十五頁コラム参照)。

「フェスティバルにネイティブ・オイスターを期待して来る人が多いのはよく分かるし、僕もそれに応えられないのは残念。でもフェスティバルも町を挙げて盛り上がる夏祭りだから、ぜひ多くの人に楽しんでもらいたいな。ネイティブ・オイスターのベスト・シーズンは? さうだなあ。味でいくと、産卵前で寒さゆるむ三月〜四月が特に美味しいよ。」

ただ、シーズンによって九月〜四月の間でも収穫できない日があったり、逆にその時期以外に収穫できる日もあったりするんだ。だから、来る前に収穫状況をウィツタブルのレストランに電話で問い合わせてもらえるといい」とグリーン氏。

夏に海辺の賑やかさを求めて行くのもよし。冬場にネイティブ・オイスターという美食を求めて行くのもよし。ウィツタブルは、心ときたれど豊かな時間、潮風に乘せて届けてくれることだろう。

五十年前(明治時代)まで、牡蠣を生では食さなかった」といった話に花が咲く(ちなみに、牡蠣は欧米人が生食する珍しい魚介の一つ。魚介の生食が一般的な日本では明治以前まで牡蠣が生食されておらず、欧米では生食されてきたというのは、興味深いエピソードだ。この町の人々と出会う度に、その温かい人柄が随所で感じられ、ほっこりとした気分になった。

牡蠣をありがたく頂く。そつと持ち上げ、チュルツと一口で。
衝撃の味だった。今まで食べてきた生牡蠣とは別物。何とクリーミーで、深みのある海の旨みだろうか!まるで鴨肉のようにしつかりした歯ごたえ。噛めば噛むほどに格別の違いを見せつける濃厚な味わいが、爆発的に口の中に広がった。
「うーん、美味しい!」
その一言に尽きる。

「うーん、美味しい!」
その一言に尽きる。

白ワイン? シャンパン?
英国では、生牡蠣のお供は「スタウト」
には白ワインかシャンパンを合わせて...、という人が多いかもしれないが、英国では表紙の写真のように、どっしりした味の黒ビール、スタウトと合わせることをおすすめしたい。牡蠣とスタウトの取り合わせが美食家に流行し始めたのは1759年に「ギネス・スタウト」が生まれたことがきっかけと言われている。牡蠣の繊細な潮の香りと、スタウトの強い麦芽の風味が好相性と絶賛されたためだ。業革命で貧富の差が拡大した、ディケンズ時代と呼ばれる19世紀には、牡蠣とスタウトの取り合わせは、「安い上に、滋養が摂れる!」とロンドンの貧しい庶民たちに愛された。ピカデリーにある、高級店が並ぶ「バーリントン・アーケード Burlington Arcade」は、通行人に牡蠣の殻を乗り越しに「ボーイ捨て」されるのを防ぐために屋根が付けられたというエピソード残っていることから、当時の牡蠣はそれだけ大衆的で安価な食べ物だったことが伺える。

ちなみに、「海のリルク」とも呼ばれる牡蠣は、精力増進を促す亜鉛をはじめ、疲労回復に効果のあるタウリン、グリコーゲンほか、ビタミンB1・B2、カルシウム、鉄分などを多く含む栄養価の高い食材だ。

ワンクリックで、A4サイズに即印刷!

サクッとできる
ごくウマ3選

過去にご紹介したレシピの数々...

全てネットで公開中です

今夜の献立に、ぜひご活用ください。

www.japanjournals.com

海辺の夏祭り!

2010年7月24日(土) - 30日(金) ウィットアブル・オイスター・フェスティバル

www.whitstableoysterfestival.com



小エビ、イカ、カニ、貝など様々なシーフードがそろそろ。



賑やかなオイスター・パレード

7月末、ウィットアブルにおける夏の一大イベント「ウィットアブル・オイスター・フェスティバル」が開催される。

本文中でも紹介したとおり、残念ながら祭りの期間中「ネイティブ・オイスター」を食べることはまずできない。同フェスティバルがこの時期行われるのは、古くはノルマン時代の感謝祭に起因すると言われているのに加え、牡蠣漁師らが休暇期間にあり、且つ7月25日の牡蠣の守護聖人、セント・ジェームズの日 St James's Day にちなんでいるためだ。



昨年は記録的な集客数だった。

その代わりに、アイルランドなど他の地域からふんだんに牡蠣が届くのでご安心を。また、ビール・フェスティバルも行われるほか、シーフードのストールも軒を連ねる。食べて、飲んで海辺の夏を満喫しよう!

さらに、パレードやクイズ、コンサート、ウォーキング・ツアーなどの家族向けイベントも盛りだくさん。ほとんどのイベントは無料。



おいしい

牡蠣トリビア③

ウィットアブルで牡蠣を食べるなら...

牡蠣の品種、これだけ知ってれば大丈夫!

マガキ属 (クラッソストレア Crassostrea)

マガキ (真牡蠣)

クラッソストレア・ギガ
Crassostrea gigas

英名: ジャパニーズ・オイスター Japanese oyster / パシフィック・オイスター Pacific oyster / 英国ではロック・オイスター rock oysterとも呼ばれる。

細長く、雨だれのような形。日本で養殖されているのは主にこの種。太平洋地域原産。



ウィットアブルのロック・オイスター Rock Oysterはコレ!

イワガキ (岩牡蠣)

クラッソストレア・ニッポナ
Crassostrea nippona

日本では「夏ガキ」とも呼ばれ、春から夏に旬を迎える。ウィットアブルのロック・オイスターは直訳は「岩牡蠣」だが、この種ではない。

ポルトガルガキ

クラッソストレア・アングラタ
Crassostrea angulata

かつてはイングランドやフランスで主に養殖されていたが、1970年代にこの牡蠣が病気などによりほぼ全滅。この時フランスは宮城県から病気に強い種であったマガキを輸入。そのため、フランスの牡蠣のほとんどは日本のマガキに由来するという。

イタボガキ属 (オストレア Ostrea)

ヨーロッパヒラガキ

オストレア・エドゥリス
Ostrea edulis

英名: ヨーロピアン・フラット・オイスター European flat oyster

丸く平たい形。海底の小石や貝殻に付着。フランス、ブルターニュ地方の高級牡蠣ブロン (belon) も同種。フランス牡蠣、フラットとも呼ばれる。ヨーロッパ原産。



ウィットアブルのネイティブ・オイスター Native Oysterはコレ!

あなたの**ブログ**をジャーニーのホームページに**リンク**しませんか?

個人ブログ 大募集!!

現在、インターネット・ジャーニーへのアクセス数は月平均約11万。
あなたが発信している英国での生活に関するブログを、
今よりちょっと多くの方にご覧いただくためのお手伝いができるかもしれません。
営利を目的としない個人のブログであれば、リンクはもちろん無料です。
お申し込みはインターネット・ジャーニー「個人ブログの部屋」をご覧ください。

※掲載にあたり、事前に一定の審査をさせていただきます。内容によってはリンクをお断りしなければならない場合もございます。予めご了承ください。

インターネット・ジャーニー

www.japanjournals.com