

いかだ屋

真珠のまちだからできること
食べてもおいしい「あこや貝」



下波で真珠の母貝（あこや貝）養殖を営む芝磯美さんは、20年前に海にせり出した作業場を改装して「いかだ屋」をオープンしました。新鮮な海の幸や真珠の副産物として人気の貝柱に加え、貝の身も酢の物やフライで提供しています。あこや貝がおいしいことを知っていた芝さんは、母貝養殖の中で出る規格外の貝に目をつけメニューに取り入れしました。そのおいしさとロケーションが評判を呼び、国内外多くのメディアに掲載されました。しかし、オンラインピックを控えインバウンド需要を見据えた準備をしていたところで、コロナ禍により移動が制限されてしまいました。それまでも市外からの来客が多かったこともあり、現在は休業を余儀なくされています。そんな中でも芝さんは「今は情報を集めるとき。常に何かに使えるのではという視点を持って、これまでの経験を活かしながら新しいことを考えた」と前を向きます。「これだけの魅力がある場所はなかなかない。真珠業界全体としてはもちろん、地域とも連携しながら本当に喜んでもらえるものを提供していきたい」と力強く話してくれました。