

マスコミ関係各位

情報発信者：香美町役場 神戸営業所 北村浩史（電話：078-599-5179 携帯：090-5962-2967）

◆6～8月 香美町の夏の風物「活イカ（シロイカ）料理」がスタートします！

生きたままのイカ食べたことありますか？香美町の「活イカ料理」でイカのご概念変わります！

その透明感、その輝きはまるでクリスタルのよう。「活イカ」でしか味わえない、コリコリの食感と甘みを、大切に丁寧に手間暇かけて皆さんにお届けします。



※活イカ姿造り（イメージ）



※水揚げされたばかりの活イカ。



※お食事前の活イカ確認イベント。



※日本夕日百選に選定された夕日と漁火（香住海岸）

1. 【お伝えしたいこと】

香美町役場神戸営業所で香美町の観光PRをしております北村 浩史（キタムラヒロシ）と申します。

香美町香住区でこれから旬を迎える「活イカ料理」についてご紹介させていただきます。

6月。香住沖にイカ釣り漁船の漁火がたくさん見える季節になります。

イカに関する料理というのは、どこにでもあると思うのですが、香美町香住区のお宿ではとにかく「活イカ」（生きたままのシロイカ）に最大限こだわり、絶品のシロイカ料理を提供させていただいています。

■（1）「イカ釣り漁師の鮮度へのこだわり」

実は「イカ」というのはとってもデリケートな生き物。外部からの刺激を受けてスミを吐く、網の中で他の魚に触れる、人間の手で触られる。これだけのことでイカは弱ってすぐに死んでしまいます。

そのため、香住の「活イカ漁」は、イカが弱りやすい網漁ではなく、効率が悪くなりますが、1匹ずつ釣り上げることが出来る1本釣りにて行われています。

釣り上げられた「活イカ」は、漁船の底に設置された水槽に入られます。その水は絶えず船外の海水と循環するようになっており、「活イカ」がさっきまで生息していた環境を保つように工夫されています。漁を行っている間、せっかくの「活イカ」が決して死んでしまうことのないよう鮮度保持に全力を注ぎます。

「活イカ」漁が行われるのは、深夜から朝方にかけて。本当は漁が終われば、漁師はすぐに港に水揚げしたいのですが、「活イカ」はそうはいきません。前述のとおり「活イカ」はとってもデリケート。船底水槽の水が港に近づけば近づくほど、海水の質が変わってしまい「活イカ」がどんどん弱っていきます。だから漁師は仲買人との取引が行われる直前まで「活イカ」が生息していた漁場に留まり、「活イカ」の鮮度保持に努めます。

■(2) 仲買業者の「活イカ」を活かしておくための努力

ようやく港に到着した「活イカ」は、水揚げに際し、細心の注意を持って扱われます。「活イカ」は水温15℃程度で生息しています。人間の素手(37℃)で触ってしまうと、その体温で「活イカ」はヤケドを起こしてしまいます。ヤケドを起こした「活イカ」はすぐに死んでしまうので、カゴや網を使って丁寧に扱い、イカが水槽にぶつかるといけないよう特別に作られた、緩やかな水流のある特別な水槽(イカが生息していた場所の水圧を再現し水温は15℃での一定管理)で保管されます。

仲買業者が細心の注意で、鮮度を保つ努力をしても「活イカ」は長くても3日間程度しか生きられません。

宿から注文の入った「活イカ」は、出荷に際し、刺激を与えてスミを吐くことのないよう慎重に梱包され、宿の食事の時間に合わせて運搬納入されます。

■(3) お宿料理人による「活イカ」最後の仕上げ

お宿では、お客様に生きている「活イカ」を確認いただくイベントを経てから、料理人が決してスミを吐くことのないよう丁寧に扱いながら、お宿自慢のお造りとし、お宿こだわりの塩やスタチで美味しくお召し上がりいただきます。

お客様の目の前でもまだ動いている、本当に新鮮な「活イカ」を堪能いただける料理となっています。

香美町では、皆さんに本当に美味しい「活イカ」を食べていただくため、流通経路それぞれで細心の注意と手間暇をかけています。だからこそ、お客様に食べていただくその瞬間まで生きている、香住の「活イカ」料理には価値があります。

身が透通るほど新鮮な「活イカ」は、まるでクリスタルのような輝きを放ちます。コリコリの食感と甘みが口の中に広がり、まさに絶品としか言いようがありません。

是非、一度香住の「活イカ」を食べてみて下さい。これまでのイカのコネクションがきっと変わるはずです。



香住の「活イカ」料理は6月から8月いっぱいまでとなります。旬の食企画等がございましたら、ご取材につきまして、ご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っていただけの場合には、より詳細な情報提供、お店紹介、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所北村までお問合せ下さい。

2. 【プラン内容詳細】

実施期間	平成29年6月1日～8月31日（実施期間は各お宿により異なります）
実施店舗	香美町香住区内のお宿、お食事処 25軒（H29.5.25現在。今後随時拡大予定） ファミリーイン今子浦、れんが亭、KAN-ICHI、しょう和、川本屋、甲羅戯、丸世井、くろしお、せきのや、旬香、いまご荘、三宝、庵月、いわや、源六、にしたにや海華、梅乃家、旭屋、さだ助、ひろや、三十七館、庄屋、たきろく、なべや、かめや
内容	「香住の活イカ料理」プランは昼食、夕食、1泊2日の夕食にてご提供します。（全て要予約） 基本料理内容は、香住産「活イカ(シロイカ)」を使用した姿造りなどのお造りをメイン料理とし、その他、地元で水揚げされる魚介等を使用した料理が付属します。（各店舗により使用する食材は異なります。）
料金	各宿、お食事処により異なります。（2名様予約の場合の1名様料金です。） お宿（食事のみ、1名様）：6,800円～13,000円程度（税込） お宿（1泊2食、1名様）：12,420円～25,000円程度（税込） お食事処（食事のみ、1名様）：4,320円～4,980円程度（税込）
予約	各宿のWebサイト（HP、じゃらんネット、楽天等）からご予約いただけます。 「香住 活イカ」にて検索をお願いします。 又は、香美町香住観光協会等（☎0796-36-1234）に問合せの上、ご予約いただけます。

情報提供者・お問合せ先

	香美町役場 神戸営業所 担当：北村 浩史（キタムラ ヒロシ） 神戸市中央区下山手通5-1-1 興栄ビル501号 Tel・Fax：078-599-5179 mobile：090-5962-2967 e-mail：info@kami-kobe.jp  facebook：香美町役場 神戸営業所
---	---

