



兵庫県香美町

プレスリリース



令和3年6月21日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ 香美町役場 神戸営業所 担当：まつい のりよし

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

産地でのみ味わえる
シロイカの活き造り

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



かみ 香美町の夏！ 「香佳の活イカ料理」

「まだ動いてるっ」・・・新鮮な「活イカ」を 産地香佳で 見て！味わって！



活イカ姿造り (イマージ)

「兵庫県香美町」の観光PRをおこなっています、香美町役場観光商工課 神戸営業所のマツイと申します。兵庫県とは言いますが、神戸市から2番目に遠い位置にあります、県北部の日本海に面した**香美町（かみちょう）**。わが町の夏のイチオシであります**「香美町の夏！『香佳の活イカ料理』**について、ご紹介します。

「活イカ」とはシロイカの活き造りのことです。元来、イカは非常にデリケートな生き物で、生きたままの状態の水揚げするのは極めて難しいとされてきましたが、香美町でも2002年から活イカがスタートすると、たちまち観光客の人気に。香美町では、毎年6月から8月末頃まで、**コリコリとした食感が特徴の「活イカ」料理**を町内のお宿、お食事処で味わうことができるだけでなく、夜には**イカ釣り漁船の漁火（いさりび）風景を楽しむ**ことができますし、実際に**遊漁船でイカ釣り体験**することもできます。

この夏の旅企画、食企画などございましたら、コロナに勝つ活イカとして、取材等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、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、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 松井**までお声かけください。

詳しくは裏面をご覧ください

■イカ釣り漁師の鮮度へのこだわり

「イカ」は元来、非常にデリケートな生き物で、外部からの刺激を受けるとスミを吐き、網の中で他の魚に触れたり、人の手に触れたりすると弱って死んでしまう生き物です。

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、1匹ずつ釣り上げる漁法で1匹1匹大事に取り扱われています。

釣り上げた「活イカ」は、漁船の底に設置された水槽に入れられ、その水は船外の海水と循環するようになっており、「活イカ」が生息していた環境に近い状況を保つように工夫されています。港に戻るまでの間、生きたまま釣り上げた「活イカ」が弱って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ところですが、「活イカ」の場合、そうはいきません。

前述のとおり「イカ」は非常にデリケートな生き物。船が港に近づくに連れて海の水質が変わり、循環する水槽の水も生息環境と異なってくるため、「活イカ」はどんどん弱ってしまいます。このため、漁師の皆さん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ることで、「活イカ」の鮮度保持に努めます。

■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、水揚げの際も、細心の注意をもって扱われます。「活イカ」は水温15℃程度で生息しているため、人間の素手（約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すぐに死んでしまうので、カゴや網を使って丁寧に扱い、「活イカ」が水槽にぶつかることがないように緩やかな水流のある水槽で保管されます。

仲買業者が細心の注意を払って管理する「活イカ」ですが、それでも長くても3日間程度しか生きることができません。お宿から注文を受けた「活イカ」。出荷に際しても、刺激を与えないよう慎重に梱包され、お客様の食事の時間に合わせて届けられます。



▲活イカの水槽

■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「見て」楽しんでいただくから、料理人が丁寧に調理します。そのお造りの芸術的な美しさもご覧いただき、塩やスダチなどお宿こだわりの方法で美味しく召し上がっていただきます。

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」を堪能していただける料理となっています。



■プランの概要 ※詳細は別添チラシをご覧ください

実施期間	令和3年7月1日（木）～8月31日（火）
実施店舗	香美町香住区内のお宿・お食事処34軒
内容	「香住の活イカ」プランは、昼食、夕食、1泊2食の夕食でご提供します（すべて要予約）。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類などを使用した料理が付属します（各店舗で使用する食材は異なります）。
料金	各お宿・お食事処で異なります（2名様ご予約の場合の1名様料金です）。 お宿（食事のみ、1名様） 6,900円～12,000円程度（税込） お宿（1泊2食、1名様） 13,750円～26,950円程度（税込） お食事処（食事のみ、1名様） 2,800円～5,980円程度（税込）
予約	・各宿のウェブサイト（HP）予約サイトからご予約いただけます。 ・各宿、お食事処に直接お問い合わせのうえ、ご予約いただけます。

■「イカソーメン早食い大会」・・・珍イベント・催しは中止

毎年6月中旬に開催される、珍イベント「イカソーメン早食い大会」は昨年に続き中止となりました。

約100gのイカソーメンを、「長く太い箸（約40cm×約1cm）」を使って、イカに早く食べることができるかを競うゲームです。次回にご期待ください。