



プレスリリース

令和6年3月26日発信

マスコミ関係各位



兵庫県香美町
ジバークキャラクター
ジオンくん

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

実は兵庫県が漁獲量日本一！
春を告げる海の幸！

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



香美の春イチオシ！「香住のホタルイカ」

旨さバツグン！ 産地ならではのオリジナル料理をご賞味ください！



「兵庫県香美町」をもっと知って欲しい、まずそこから。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」ではありますが、**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）**。茹であげると、町花である「さくら」のような色あい、まさに香美町の春イチオシ、**沖合底引き網漁**で、3～5月にかけて漁獲の最盛期を迎える「**ホタルイカ**」についてご紹介します。

「**春を告げる海の幸**」とされるホタルイカは、まだまだ知られていませんが、近年では兵庫県の北部日本海側、香美町を含め**但馬（たじま）地域が漁獲量日本一**を誇ります。

今年もこの香美町の「香住」「柴山」の2港で水揚げされた新鮮なホタルイカを味わっていただこうと、**香美町の春イチオシ「香住のホタルイカ」ランチフェア**として、4月1日から5月末まで町内のお食事処で、**産地ならではのホタルイカ料理**を提供いたします。

春の食、おでかけ企画などございましたら、取材実施につきまして、ぜひご検討をお願いいたします。

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**香美町役場観光商工課**までお声かけください。

詳しくは裏面をご覧ください

■日本一の産地！ひょうごから

兵庫県に春を告げる海の幸「ホタルイカ」

ホタルイカと言えば、他県のイメージが強いですが、**実は近年、兵庫県が全国1位の漁獲量**を誇ります。2方を海に面する兵庫県ですが、瀬戸内海側での水揚げはありませんので、香美町の「香住」「柴山」などの日本海側「但馬（たじま）」地域のみで水揚げされます。

食べ方は何とんでも「茹で（ポイル）」。海水程度の約3%の塩水で一気に茹で上げます。はち切れんばかりに**プリッと**膨れた茹でたてのホタルイカ。口に入れると身に含んだ塩分と、**濃厚なうま味**が口中に広がります。茹でたホタルイカは定番の酢味噌を付ける食べ方のほか、甘酢に漬けたり、かき揚げにしたり、また炒めものやお好み焼きの具材など、**どんな料理にも活躍**します。

また、**水産加工のまち香住**では、**醤油・味噌・しょうが**漬けなどの瓶詰・缶詰製品、干しものでも、**パリパリ**のものから、**半生**の商品まで、その干し加減もまた多種多様で絶妙！同時期に加工する**香住ガニの茹で汁でポイルする商品**もあり、とにかくいろいろなバリエーションのホタルイカ、お土産にもおすすめです！



▲絶妙の塩分・時間加減で茹であげたホタルイカ
色合いも春らしく、美しい！

■産地ならではのオリジナル料理

町内のお食事処では、それぞれが趣向を凝らし、**産地ならではのホタルイカの魅力を最大限に引き出したオリジナル料理**を提供します。

茹でたてのものとはまた違った、あらゆる食感のホタルイカの料理を食べ比べてみてください。



▲ホタルイカのしゃぶしゃぶ



▲ホタルイカの釜めし



▲ホタルイカの Pasta



▲ホタルイカのかき揚げ

■ランチフェアの概要 ※詳細は別紙チラシをご覧ください

実施期間	令和6年4月1日（月）～5月31日（金） ※店舗により異なります
実施店舗	香美町香住区内のお食事処 5件
内容	香住産「ホタルイカ」を使用した各店舗オリジナル料理 ※店舗により異なります
お問合せ	香美町香住観光協会（TEL 0796・36・1234） WEB サイト「香美町観光ナビ」や「香住のホタルイカ」で検索ください。