

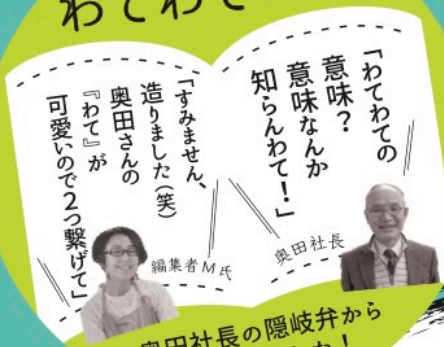
02

2022  
summer

# わてわて

隠岐・海上町からお届け  
島風生活。  
www.shimakazeflife.com

わてわてとは？



奥田社長の隠岐弁から  
生まれました！

碧い海でじっくり3年。  
春香をほおばれば、  
顔じゅうが隠岐の海！

# 海の水が命

島のいわがき



# 顔じゅうが隠岐の海!

「いわがき春香」は海士ブランドの代表選手。絶品と称されるその味は、濃く深い旨みと爽やかな甘みをあわせもつのが特徴。旬は春です。春は成長期で、身が引き締まる上に旨み成分が爆発的に増えるのだそう。その食感と味わいにこだわり、春にだけ出荷するのが春香という名の所以です。



生産者は、安心・安全な岩ガキを育てることを何より重視しています。そのため稚貝以降の養殖場所は、日本名水百選の「天川の水」が流れ込む保々見湾。しかも生活排水から離れた外洋に近い海域です。清らか、すなわち栄養分が少ないために成長はゆっくりで、養殖期間はトータル3年。しかも、途中で塊の「カキ玉」を一度引き揚げて1個ずつ分け、また紐を通し直し、海に戻して更に待つ…とかくじつくり、たっぷり、手間と時間をかけて、春香は健やかに育つのです。

CAS凍結の魅力。ところで噂では、殻のまま丸ごと凍らせたものが人気だとか。…なぜ? 殻剥きは大変でしょ? 教えて奥田社長!

殻を剥くのがって難しいですよね?

「実は違うだわい。CAS凍結後、解凍すると口が少し開くから、そこにナイフを差し込めば簡単! 自分で殻を剥いて「上級者」気分を味わえる! だけん丸ごとが人気だ。あと、上殻を外したハーフシェルは一度洗うから磯臭さが苦手な人にはおすすだけど、フルシェルは洗っていないぶん本当に自然の味。隠岐の海水の風味そのものだけん、よそには真似できやせんだわい!」

「LLLL見たらびっくりすっど、大きすぎて(笑)。推しはSだな。色んな食べ方で、たくさん食べられる喜びを満喫できるだわいな!」



奥田社長

## ベテランダイバーに聞く、春香を育む海の魅力

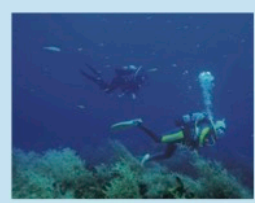
城之内直也さんは、2004年に海士町に移住して海士ダイビングサービスの代表を引き継いだプロダイバー。国内外の海を知る城之内さんに、隠岐の海の良さを聞いてみました。

「火山の噴火でできたカルデラ島ならではの複雑な地形が特徴です。激しい高低差があったり岩がボコボコ出ていたり、ダイバーと漁師しか知らない海底の秘境もある。それゆえ海流も複雑になり、魚が集まる。海藻もよく育つし種



城之内さん

海」。そして魚は、クマノミみたいに見て可愛い♪っていうのじゃなくてアジとかイワシとか食べる魚ばかり(笑)」。確かに隠岐では海藻料理が定番。魚食文化を支える海の中はなかなか美しい風景のよう。「あと体感として海水が全く違います。太平洋側では海に入った後に肌がバトバトしますが、こっちはサラサラ。塩



類が多い。一般的にダイバーに人気ののは熱帯系の「珊瑚の海」ですが、隠岐は「海藻の



海が大好き。複雑な地形の中で静かに魚影に囲まれるとき、この島に来たとき、こ

分濃度が低いためのかな? 他にも原因があるのかも? ダイビングのお客さんで、隠岐の海水が欠かせない! と言って来るたびに海水を持ち帰る人もいます。ミネラルバランスが絶妙なのかな。僕も隠岐の

### COMMON THINGS

#### 知られざる裏話

幻の「プリンプリンちゃん」?! 約20年前、岩ガキのブランド戦略が練られていた頃。小ぶりの岩ガキを「プリンプリンちゃん」という可愛いすぎるブランド名でデビューさせる計画が浮上したが、幻と消えた。

岩ガキにまつわるここだけの話を集めました!



特製カクテルソースの秘密は… 島風便の春香セットについてくる、ふるさと海士の特製カクテルソース。「磯臭さ」を芳醇な「磯のかほり」に変えてしまうミラクルな隠し味とは…ワサビ! かなり辛め!



#### LET'S ASK! 島民に質問!

#### Q&A

島の夏を感じるのはどんなとき?

「夕方の草刈りからのビールだな!」  
「バーベキューからのビールだね!」  
「地区の大祭り!」



### INTERVIEW WITH STAFF