

イワガキが 食べられなくなる？

庄内のイワガキは、遊佐から鶴岡にわたる沿岸一帯の岩礁地帯で獲ることができる。文字通り、岩の表面にカキがくっついていて、専用のパールではがして捕獲する。

イワガキ漁の方法として、浅い場所では船から箱メガネで覗いて長い棒で獲る「磯見漁」、深い場所は漁師が素潜りで獲る「素潜り漁」で獲られる。

ただ、一度カキが付いた場所には稚貝が付きにくいという特徴がある。このため、近年イワガキの漁獲量が減少しており、資源回復のために今年のイワガキ祭り（由良、鼠ヶ関）が中止されることになった。

イワガキが食べられる大きさに育つまでには4年以上かかる。元の資源量に戻すまでには長い時間と相当な努力が必要となる。



ウェットスーツに身を包み、水深 5~10 m まで一気に潜水。素潜りで1個ずつ岩からはがす。

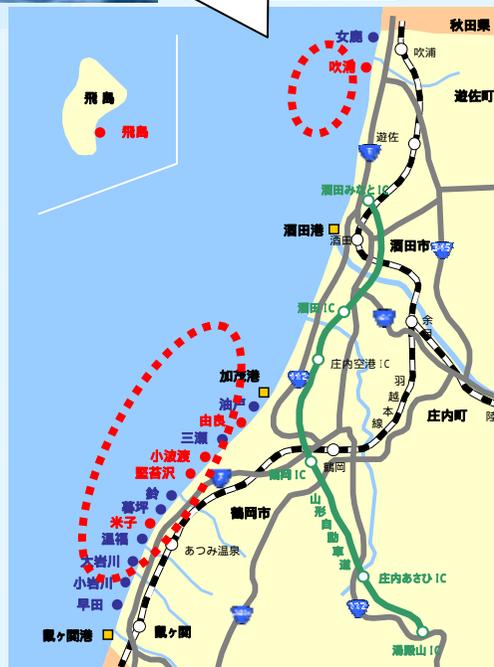
遊佐と鶴岡沿岸の岩礁地帯で漁獲されている。漁港にあるテトラポットの表面にもカキがよくくっついてい



イワガキを選ぶポイント

腹のあたりがぷっくりと膨らんでおり身に丸みがあるものが美味しい。旨味がぎっしりつまっている。

ヒダや貝柱の部分がきれいな乳白色をしているものが新鮮。殻が固く閉じられており、ずっしりと重いものは活きが良い。



やまがたの食

庄内の夏の味覚 イワガキ



殻長 10cm、殻高 20cm 以上になる厚手のカキ。殻を開けると、中にはぷっくりとした身がずっしり詰まっている。

ぷっくりまるやか「海のミルク」

海のミルクとも言われる「イワガキ」。栄養の豊富さもさることながら、真牡蠣よりも身が大きく、濃厚でクリーミーな旨味が魅力である。

庄内のイワガキは全国的にもファンが多い。周辺の海域には、鳥海山の雪解け水等が伏流水となり湧出し、そこで良質のプランクトンが豊富に発生している。それらを主食とすることで大きくて旨味のある品質の良いイワガキが育つ。

庄内で採れるものはほとんどが天然物で、その希少価値から高級品として扱われている。夏場の7〜8月に旬を迎え、その時期は産卵前で身がぷっくりしている。新鮮なものなら、生食が一番オススメ。ほかに焼きガキ、カキフライ、グラタンなど、調理法は多く、どんな料理にしてもおいしくいただける。