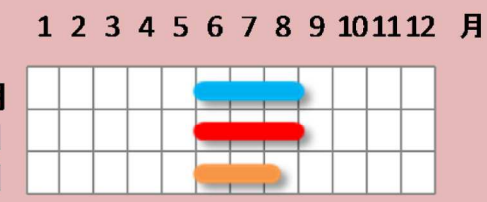
日本海の荒波が育てた巨大で濃厚な海の味覚

イワガキ

（地方名　ヒラガキ、ツボガキ）



鳥取の夏を代表する水産物。
冬が旬のマガキに比べるとはるかに大型。

肉質・味

身はプリプリとした適度な弾力があり、産卵前の身は白くクリーミーで濃厚な旨味がある。

調理方法

レモンなどをかけて生で食するのが一般的。他に焼きガキ、カキフライ、蒸ガキ、酢ガキ等。加熱調理する場合は、火を通しすぎないようにすること。身が縮んでしまう。
生殖腺が発達し、身がよく張ったものを選ぶ。

名前の由来

ヒラガキ：点在して成長し、殻の裏面が平たいカキ（市場価値は高い）。
ツボガキ：密生して成長し、殻が壺状になった（裏面がゆがんだ）カキ（市場価値は低い）。

棲息場

沿岸の水深30m以浅の岩礁域及び砂底に設置された構造物（人工魚礁等）。

大きさ（流通サイズ）

大きいものは殻の大きさは20cm、1kgを超える。
流通サイズは、10～15cmのものが多い。

水揚量(H 21 年)

174トン

産　地

網代漁港、鳥取港、船磯漁港
酒津漁港、泊漁港、赤碕港、
皆生漁港、境漁港。

栽培・資源管理取組

漁期や大きさ（殻高10cm以上又は重量200g 以上）の制限や、岩盤清掃による稚貝の付着促進等に取り組んでいる。

知っ得

- 産卵期は8～9月頃と推定され、幼生が岩盤に着生し、漁獲サイズになるまでに4～5年かかる。
- 産卵期前は生殖腺が大きく発達し、粗タンパク質、粗脂肪、遊離アミノ酸が増加し、これらが複雑に合わさることで濃厚な旨みを醸し出す。
- タウリンの含有量が多く、疲労回復、コレステロール低下等の効果がある。
- 鳥取のイワガキはすべて天然で「夏輝」と命名され、殻の大きさが13cm以上のものはラベルを巻きブランド化されている。

沿岸漁業　潜水、磯見