

島の夏は、風物詩の「漁火」 そして「白いか漁の最盛期」



鮮度抜群！様々な人の努力
で支えられている島風便の
「朝どれ白いか」

隠岐近海産の白いか（剣先いか）の漁獲時期は夏から秋にかけてで、特に9月頃から獲れる白イカは秋イカという呼称があるほど一段とでっぴりと太く肉厚で、味・食感共に格別です。

昨年は、白いか豊漁の年。CAS凍結センターでは連日、加工・凍結に大忙しでした。しかしそのおかげで、沢山の島風生活者の皆様にこの1年間、新鮮な朝どれ白いかをお届けすることが出来ました。今年は何れだけの水揚げがあるのでしょうか。自然が相手の事ですので、何となく「獲れそうかなあ・・・」っていう程度で、実際はわかりません。もしかしたらこれから何年も豊漁が続くかもしれないし、もしかしたらこれから何年も獲れないかもしれません。そして白いかの獲れる地域は他にもありますが、隠岐の白いかは隠岐にしか無いのです。そこに希少価値があるんですよ。

そして、さらに価値を高めているのがCAS凍結センターのスタッフはもちろんですが、漁師さんの品質と高める努力です。釣りあげた白いかはCAS専用のトロ箱に水を敷き詰め、吸水シートを敷いた上に一本一本丁寧に並べます。氷と直に接したり、いか同士が重なると、身は白く変色し鮮度を落とす原因となってしまいます。漁師さんは忙しい船上でもこうした品質を高める努力をしているのです。様々な人の努力によって鮮度の良いまま旬感凍結され、皆さまにお届けする隠岐・海士の朝どれ白いかは、まさに島自慢の幸です。



CAS凍結センターでは、厳重な衛生管理のもとで手早く加工処理。



解禁後この産地産。初の白いか。島一番の「朝光」身は肉厚で甘みが強い。



クルクルまわら「いか干し機」。海風と天日で昔々産地の白いか島風干し。