

隠岐のさざえとは…

海に囲まれた隠岐で、1年を通して豊富にとれる魚介の代表格がさざえです。春から初夏が旬で、日本海の荒波の中でも流されないよう、突起があるのが特徴です。殻に海藻がついていることが多く、これは豊かな海で育った証です。素潜り漁や、かなぎ漁という箱メガネと長いもりで突く伝統的な漁法で獲られています。

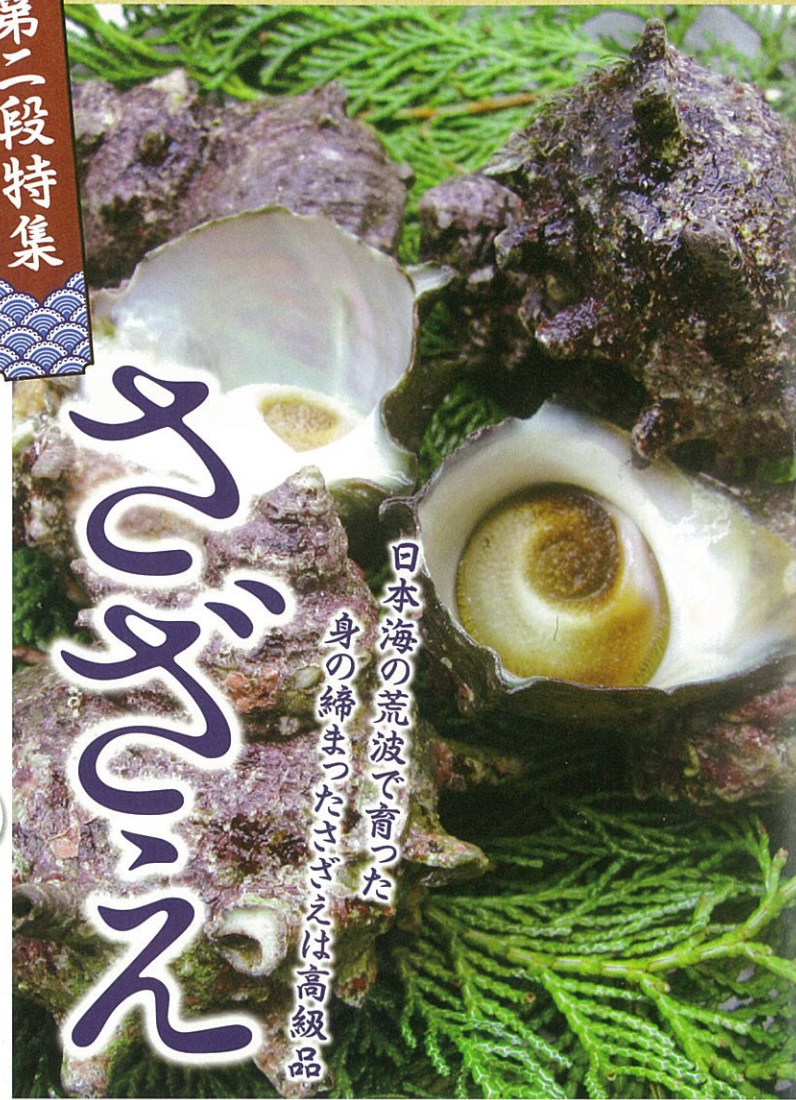


フツッ

島では刺身や壺焼きはもちろん、煮付けや酢のもの、さらにはカレーや丼など様々なメニューで食べられています。それだけさざえが豊富で、島の日常に欠かせない食材なのです。



第二段特集



さざえ

日本海の荒波で育った身の締まったさざえは高級品

隠岐のイカとは…

豊かな海でとれる隠岐のイカは、幕末に中国の市場で“隠岐^{するめ}鰯”として花型商品となり、外貨を得る重要な役割を果たしてきました。

1年を通してイカ漁が盛んな隠岐では、様々なイカを楽しめます。特に島民が好むのは、初夏から秋にかけて旬をむかえる“白イカ”です。甘味が強く柔らかな食感が特徴で、他のイカとは一線を画す味わいを楽しめます。



身が厚く、もっちりとした食感。甘みがあり極上の白イカ

イカ



西ノ島町・由良比女神社前の「イカ寄せの浜」。過去に何度もイカの大群が押し寄せた伝説の浜です。



くるくる回る機械は干物を作るためのもの。島のいたる所で見られます。

さざえ丼

隠岐のさざえを気軽に沢山の人に味わって欲しいとの思いでつくられたどんぶりです。さざえの旨味と独特の食感が楽しめ、さらにご飯と一緒に食べると磯の香りが口いっぱいに広がります。専用のどんぶり鉢は素潜りの漁師のイラストや古くからの漁法が描かれるなど遊び心いっぱいのオリジナルの器です。一つの丼を食べて見て読んで、隠岐を体感してください！

ご島どん

GOTOCHI

地ぶり

DONBURI

寒シママ漬け丼

冬の時期にたくましく育った一番美味しいスルメイカ(=シママ)のことを寒シママと言います。このシママイカを特殊な凍結製法で年中食べる事ができるようになりました。丼に乗せられた具は、新鮮なシママを肝醬油で和えたもので、寒シママの甘さと、やわらかさが絡み合い深い味わいが絶品です。たっぷり乗った漬け丼をぜひ一度ご賞味あれ！



ご島地どんぶり取扱店舗

<p>取扱品目 さざえカレー、さざえ丼</p> <p>隠岐の島町</p> <p>さざえ村</p> <p>住 隠岐の島町中村 ☎ 08512-4-0611 営 10:00 ~ 14:30 (夏期 10:00 ~ 16:00) ※時間外は要予約 休 毎週火曜日</p>	<p>取扱品目 さざえ丼</p> <p>隠岐の島町</p> <p>あじゅまや</p> <p>住 隠岐の島町中村 ☎ 08512-4-0680 営 9:30 ~ 18:00 休 毎週木曜日</p>	<p>取扱品目 さざえカレー、さざえ丼</p> <p>西ノ島町</p> <p>コンセーユ</p> <p>住 西ノ島町別府 http://www3.ocn.ne.jp/~mituke/ ☎ 08514-7-8671 営 昼 11:30 ~ 13:30 ※夜は要予約 休 毎週月曜日 ※7、8月は無休</p>	<p>取扱品目 さざえカレー、さざえ丼</p> <p>知夫村</p> <p>セキヘキノカケラ</p> <p>住 知夫村多沢 ☎ 08514-8-2767 (営業時間内) 08514-8-2500 (時間外) 営 昼 11:30 ~ 13:30 休 なし</p>	<p>取扱品目 さざえカレー</p> <p>隠岐の島町</p> <p>レストランうみさち</p> <p>住 隠岐の島町津戸 ☎ 08512-6-2714 営 11:00 ~ 14:00 休 毎週火曜日</p>	<p>取扱品目 さざえカレー</p> <p>西ノ島町</p> <p>ながと</p> <p>住 西ノ島町別府 ☎ 08514-7-8730 営 10:00 ~ 休 不定休</p>	<p>取扱品目 さざえカレー、寒シママ漬け丼</p> <p>海士町</p> <p>船渡来流亭(せんとりるてい)</p> <p>住 海士町荻浦 ☎ 08514-2-1510 営 朝 9:00 ~ 11:30 (軽食のみ) 昼 11:30 ~ 15:30 (14:00~は軽食のみ) 休 毎週火曜日</p>	<p>取扱品目 イカ丼</p> <p>西ノ島町</p> <p>ふるさと隠岐の台所 はな</p> <p>住 西ノ島町別府 ☎ 08514-7-8202 営 昼 11:30 ~ 14:00 夜 17:00 ~ 21:00 (LO.20:00) 休 毎週火曜日</p>
---	--	---	---	---	---	--	--