

イワガキ

主な漁法 : 潜水

主な水揚地 : 県北、県中部

宮崎んレシピ : 生食、焼きガキ

主な漁期 : 夏

宮崎ん呼び方 : カキ、イワガキ



「カキ」とはいくつかの種類の二枚貝の総称で、広島や宮城が主産地の「マガキ」や、主に日本海沿岸で獲れる「イワガキ」などが含まれます。このうちイワガキは、水深の浅い岩礁域や防波堤などに生息しており、県内でも高鍋町をはじめ県中部～北部で水揚げされます。イワガキは、マガキとは異なり、夏期が旬であることが特徴です。大きいものでは1kgを超え、殻は大人の足の裏ほどの大きさにもなります。生でも焼いてもすこぶる美味で、潮の香りと濃厚な旨味が口の中いっぱい広がります。