

鳥賊

イカのまちづくり

活イカ 活っちゃん
町の特産品である
イカをモチーフに
誕生しました。



由良比女神社にある「イカ寄せの浜」には、イカにまつわる伝説が数多く残っており、現在でもたくさんのイカが押し寄せる神秘的なところだ。

イカは町民にとってとても身近な存在ですので、イカを活かしたまちづくりに取り組んでいます。



サザエカレー

隠岐では昔貴重だったお肉の代わりに豊富に獲れるサザエを入れて食べるようになった。
サザエの風味たっぷり島のシーフードカレー。

イカのまちづくり／グルメ・特産品

6

えりやき鍋

もともと漁師たちが船上で食べていた賄食。シイラを唐辛子や玉ねぎを入れ甘辛く煮た鍋で、隠岐では郷土料理を取り入れた初めての観光食とされた。「えりやき」とは魚を「炒る」が方言で「える」になったもの。

メザシ

浦郷地区の特徴である山から吹き降ろす秋風が、天日干しの「めざし」作りに最適なため、浦郷産のメザシは品質の良さで有名です。

グルメ特産品

隠岐のいわがき

3月～6月が旬で、西ノ島は日本で初めて人工採苗による岩がきの養殖化に成功しました。岩がきは出荷前に滅菌海水処理を施し安全性を高めています。

アワビ

隠岐のアワビは極上品として、古来より朝廷に献上されていました。西ノ島では主に素潜り漁で漁獲され、貝殻はアクセサリに加工されるなど名産となっています。

暖流と寒流がぶつかる隠岐の近海は、魚介類の宝庫です。新鮮な魚介類を使ったグルメ・特産品をぜひお楽しみください。

島のお母さんが試行錯誤して完成させた西ノ島のご当地バーガー。野菜は西ノ島で採れたもの、パテは西ノ島で採れたアジやアゴ（飛び魚）、白イカのすり身を使用し、パンズも町内で焼き上げ、ソースも含め全て手作りのこだわりの一品。

おさかなスリーミーバーガー

サザエ

島では年間を通じて豊富に取れます。サザエの炊込みご飯はおふくろの味。

