

2016年 7月

中国四国農政局
鳥取県拠点

News Letter

鳥取の「夏」の「輝き」

～衛生にも資源にも配慮したブランド品「夏輝」～

鳥取県を代表する夏の味覚、天然の「岩ガキ」。水深5～10メートルまで素潜で漁獲され、シーズンで170トン程の漁獲量があります。漁獲される岩ガキは「夏輝（なつき）」というブランド名で呼ばれ、その中でも殻高が13センチメートル以上のものに夏輝のラベルが付けられ販売されています。

「夏輝」は平成19年6月に商標登録され、毎年6月1日には鳥取県庁でPRイベントも行っており、認知度も徐々に上がってきています。今ではシーズンになると関西からも多くの観光客が「夏輝」を求めて来県されます。（産卵前となる8月中旬までに漁獲されたものは特に美味しいです。）

地元では生で食するのが基本ですが、関西ではそういった食べ方が広まっていないことから、大阪などでのPRイベントでは生食に驚く方もいらっしゃいます。特に衛生面を心配されてのことと思いま



「夏輝」のラベルが付けられた岩ガキ

すが、出荷が始まる前の5月から漁獲期の8月まで毎月1回、ノロウイルスや貝毒の検査を行い、衛生面にも十分な配慮が行われています。（念のため、生食される場合は真水でさっと洗ってから食べてください。）

天然物のため、自然の養分で育っていることから、身入りが良く、食べ応えがあります。しかし、「夏輝」として売り出すための大きさになるまでに5～6年程度かかるため、漁期を6月1日～8月31日と定め、漁獲する大きさを制限（殻高10センチ、重量200グラム以上）するほか、漁礁を設置するなど、漁業資源の管理も行っています。

水温や藻場（プランクトン）といったその年の環境によって変化する生育状況に対応して漁獲し、漁師の方が自ら殻の掃除を行い出荷するなど手間をかけているブランド品「夏輝」。この夏、ぜひ食してみてください！



生食事の盛付け例

（写真提供：鳥取県漁業協同組合）

「地域の農業を見て・知って・活かすDB」 をご活用ください。

農林水産省は、地域の農業を農業集落別の詳細なデータにより分析を行える「地域の農業を見て・知って・活かすDB～農林業センサスを中心とした総合データベース～」をホームページ上で公開しています。

農業集落単位(約14万箇所)で、2010

年農林業センサスの結果、多面的機能支払交付金等の施策情報、国勢調査の結果等、他省庁の統計情報等を見ることができます。

これらの様々なデータを組み合わせた横断的な分析、表やグラフへの加工、地図上への表示を行うことができます。

地域の農業を見て・知って・活かすDB～農林業センサスを中心とした総合データベース～の詳細は、以下のURLから御覧ください。

http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/shuraku_data/index.html

「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第3回 選定)に係る優良事例を募集!

～見つけよう!今、元気なムラの取組～

「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」は、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現のため、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより、地域の活性化や所得向上に取り組んで

いる優良な事例を選定し、全国へ発信するものです。

他の地域の参考となるような優れた地域活性化の取組を募集しています。



ディスカバー農山漁村の宝
ロゴマーク

詳細な募集内容等は、以下のURLから御覧ください。

<http://www.maff.go.jp/chushi/press/shinko/160614.html>