

# 隠岐の岩ガキ

隠岐ユネスコ世界ジオパーク



隠岐諸島



## 隠岐発の養殖岩ガキ

牡蠣といえば「冬の味覚」をイメージしますが、それは瀬戸内海・太平洋で採れるマガキの旬であり、岩ガキは春から夏(3月~7月)に旬を迎えます。近年は岩ガキの養殖も一般的になりつつありますが、ここ20年~30年に発達した技術で、隠岐の西ノ島町で全国で初めて養殖が実現するまでは夏場に限られた量を潜水で採るしかなく、なかなか味わうことができない食材でした。

肉厚かつジュシーでうま味がギュッと詰まった岩ガキは美味しいだけでなく、ビタミンB群や鉄、タウリン、グリコーゲン、DHAなど栄養価も豊富です。岩ガキの養殖は島前・島後の両方で行われていますが、特に島前は養殖が盛んで、高品質な岩ガキはブランド化が進んでいます。隠岐を代表する食材である岩ガキはどのような場所で美味しく育つのでしょうか。

## 隠岐諸島のある日本海の特徴

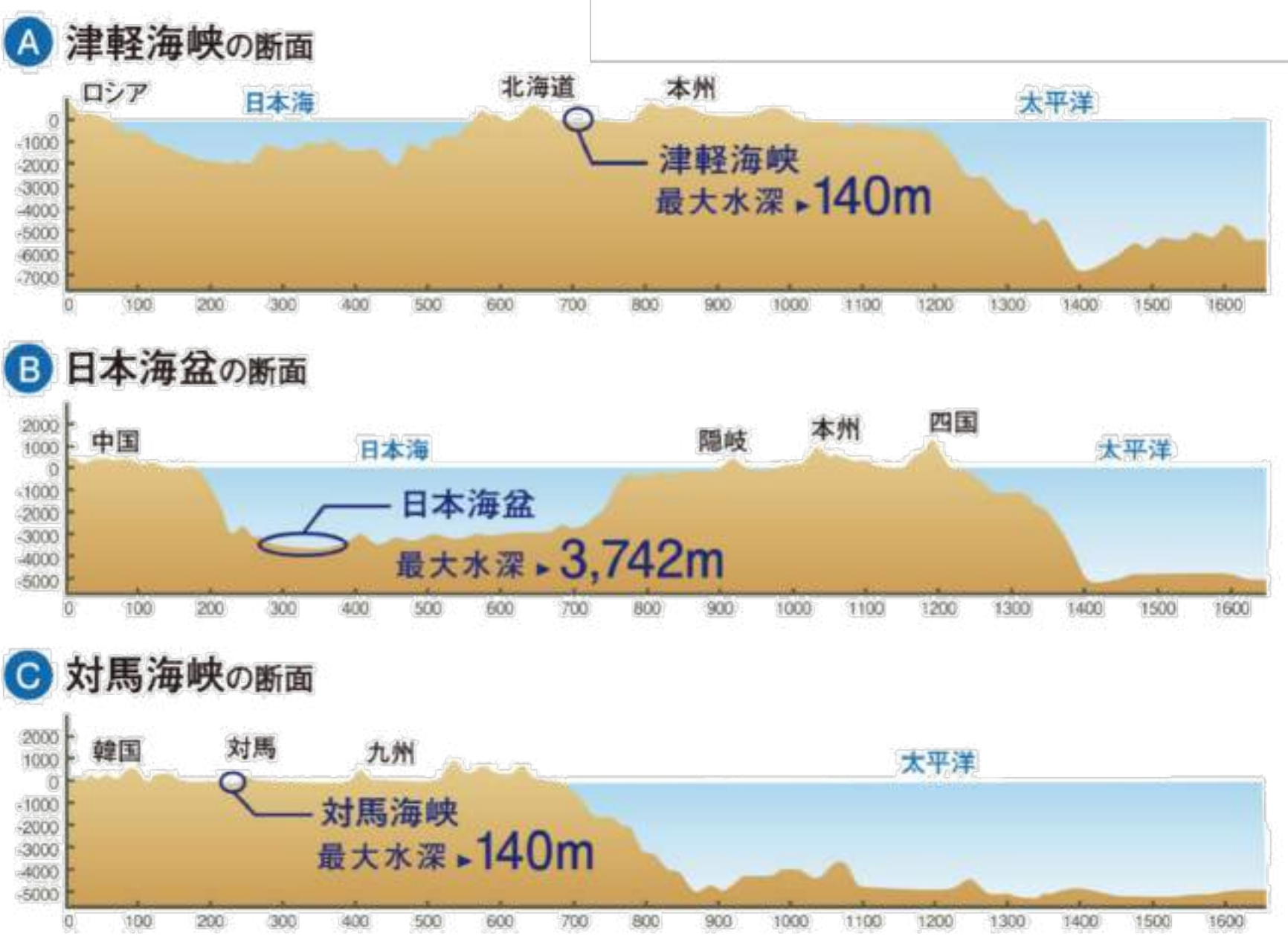
日本海の最深部は約3,800mもあり富士山を逆さにするとすっぽり入るほどの水深があります。水深300mよりも深い部分には平均水温0℃の「日本海固有水」と呼ばれる海水がたまっており、日本海の周囲にある各海峡が狭くて浅いことから、外側の海と混ざりにくくなっています。

また、太平洋側と異なり、狭い海峡部に囲まれた日本海は干満差が小さく40cmほどしかありません。潮汐による海面変動が少なく、深層に低温の海水が均一に分布した「天然の生け簀」のような環境です。

## 火山活動が生み出した穏やかな海

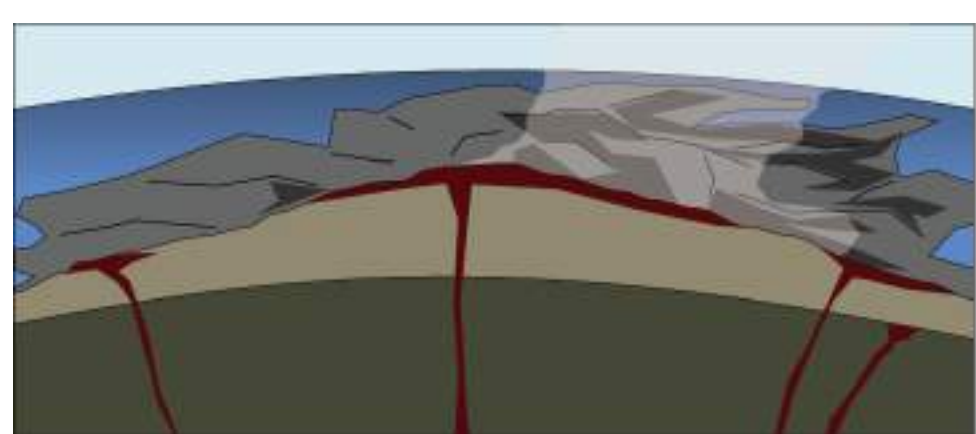
岩ガキまたはマガキの養殖では、主に筏から牡蠣を海中に吊るして育てます。大きな波が起きやすい場所では筏が安全に設置できないだけでなく、筏が上下左右に大きく揺られることによって成長した牡蠣が海底に落ちてしまうことがあるため、養殖を行う場所は波が穏やかな場所が適しています。

島前で岩ガキの養殖が盛んな要因に「島前カルデラ」と呼ばれる地形があります。

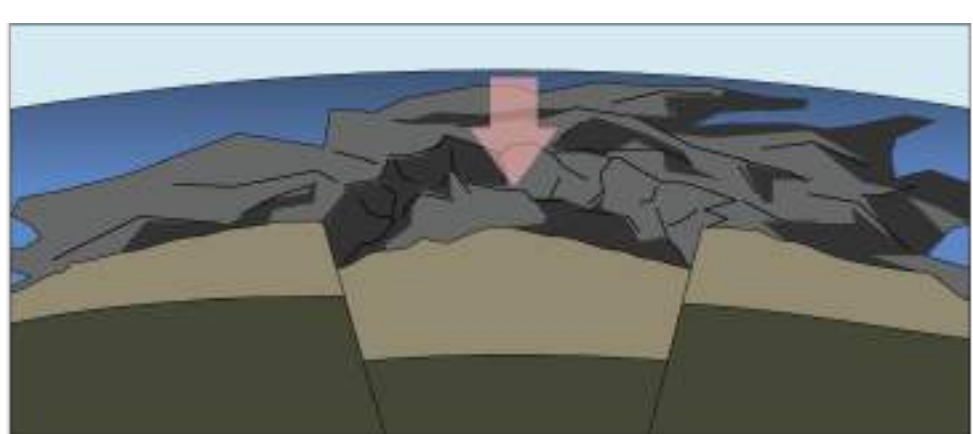


日本海と太平洋の水深比較

### 1. 島前火山の活動 (陸地の誕生)



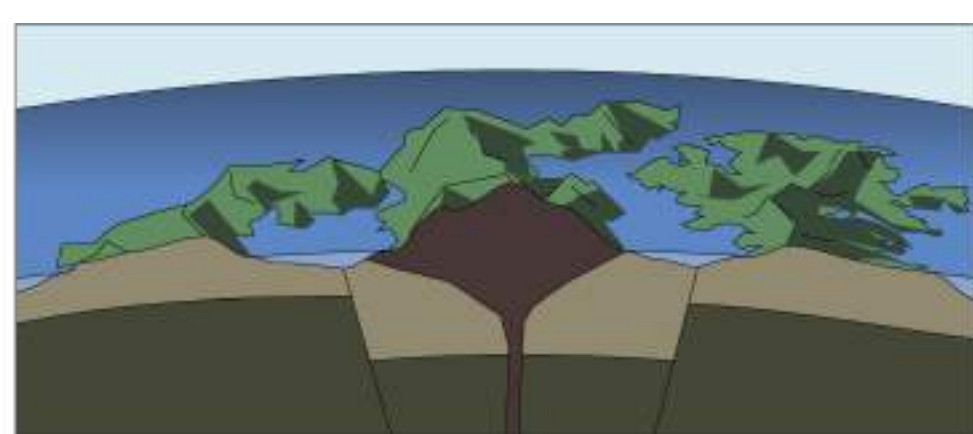
### 2. 中央部の陥没 (カルデラの形成)



### 3. 中央火口丘の形成 (再噴火による隆起)



### 4. 海水の侵入 (内海の形成)



島前カルデラの形成模式図



赤ハゲ山から見た島前カルデラの内海 (島根県隠岐郡知夫村)

島前は約630万年~530万年前の火山活動で陸地が誕生しました。火山島が出来た後、多量のマグマを噴出したマグマだまりが陥没することで、くぼ地(カルデラ)が形成されました。この地形は「島前カルデラ」と呼ばれ、海面の上昇によりカルデラ内に海水が入り込むことで現在のようない内海になっています。内海をぐるりと囲むような3つの島が並ぶことで、北西側からの季節風や荒波の影響を受けにくくなり、島前カルデラの内海は養殖に適した穏やかな海になります。

## 岩ガキの美味しさから考える大地のストーリー

もし海水面が低かったら海水の侵入は起きず内海が生まれることもなかったでしょう。逆に海水面が高かったら外洋の波の影響を強く受けてしまい、岩ガキの養殖に適した穏やかな海にはならなかったかもしれません。

現在の島前カルデラだけでなく、私たちが普段目に見ている大地の風景は様々な条件の重なり合いとバランスで生み出されました。「隠岐の岩ガキ」をご賞味いただく機会がありましたら、1枚の岩ガキに秘められた壮大なストーリーに思いを馳せてみてください。

