

鳥取県でイカにも旨いイカを喰らおう！



2010夏鳥取イカ祭り

プロも認める
鳥取は「イカ処」！
イカにも旨い！

鳥取で70年以上仲買を務める老舗。「その日にとれた新鮮なイカを食べられるのが鳥取のよさ。ここ（鳥取港）ではスルメイカを中心に、今なら白イカ、秋の赤イカ、冬のコウイカ、ヤリイカとあがります。鳥取のイカは贈答品でもオススメです。」
網浜水産からいち店 ☎0857-32-2288

新鮮な生イカの塩辛は風味が通る。生イカを焼いて醤油、みりん、味付けするのでもいい。

鳥取港で唯一のイカ釣専門漁師。「漁でいちばん重要なのは「場取り」」。魚群探知機と漁師の間でも連絡も取り合う。漁を終えたあと、イカ刺しを食べると感動し元気が戻ってくるのを感じたことがあります。イカにはエネルギーを満ちた元気な気持ちを豊かにしてくれる力があると思う。」

持っているのはイカ研究者のバイブル「世界イカ図鑑」。上下2巻に見えますが、学術的にはこちらが正しい。いわゆる「ゲン」は腕、地球付近が頭部、「耳」はヒレ。

専門はイカの繁殖行動。岩美町にある「山陰海岸学習館」に勤務。「山陰沿岸は、ケンサキイカ・コウイカ・ソデイカ・スルメイカ・ホタルイカなど多くの種類が生息する。イカに恵まれたところ。中でも甘みが強く最も美味な白イカ（ケンサキイカの季節型）は、山陰沖を中心とした日本海沖西部のみ漁獲される貴重なイカ。もっと多くの人に知ってもらいたいですね。」

仲買人
網浜水産 専務 網浜 浩二さん

鳥取港で唯一のイカ釣専門漁師。漁でいちばん重要なのは「場取り」。魚群探知機と漁師の間でも連絡も取り合う。漁を終えたあと、イカ刺しを食べると感動し元気が戻ってくるのを感じたことがあります。イカにはエネルギーを満ちた元気な気持ちを豊かにしてくれる力があると思う。」

持っているのはイカ研究者のバイブル「世界イカ図鑑」。上下2巻に見えますが、学術的にはこちらが正しい。いわゆる「ゲン」は腕、地球付近が頭部、「耳」はヒレ。

専門はイカの繁殖行動。岩美町にある「山陰海岸学習館」に勤務。「山陰沿岸は、ケンサキイカ・コウイカ・ソデイカ・スルメイカ・ホタルイカなど多くの種類が生息する。イカに恵まれたところ。中でも甘みが強く最も美味な白イカ（ケンサキイカの季節型）は、山陰沖を中心とした日本海沖西部のみ漁獲される貴重なイカ。もっと多くの人に知ってもらいたいですね。」

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

鳥取の白イカは（産卵のため）栄養を蓄えていて美味しいです（常務取締役・岡野英之さん）

日時：2010年夏スタート
会場：日本国鳥取県内各地

鳥取県はイカ王国

- 1 白イカ 6月～10月 旬は白身が柔らかい。鳥取県産イカの代表。
- 2 ホタルイカ 2月～5月 寒には山陰は一大産地。春になれば刺身も人気。
- 3 コウイカ 3月～6月 モチモチ甘い身。初夏にかけては刺身も人気。
- 4 赤イカ 8月～11月 15キロものもある大型イカ。モチモチ甘い身。
- 5 ヤリイカ 10月～2月 冬のイカの代表。ピンッとした身と甘さが魅力。
- 6 シマメイカ 旬通年 生からスルメイカまで多種多様な味わい。香りは特に美味。

鳥取発、夏の旬の名物イカを堪能あれ！



イカ好きを魅了する逸品に小鉢、ご飯、汁のフルコース（上）秋の「白イカ」が出るまでの季節品。店主の井崎さん曰く「山陰の白イカは「甘み」がある。元漁師が自らの白イカ三昧。旬魚たつき。

「甘醤油とショウガにキャベツ」
鳥取県民の「常識」、それは「イカ刺しはショウガ」。特に白イカは定番だが、その常識に欠かさないのが県産の刺身醤油。たっぷりのイカに独特のトロミとコク満点の刺身醤油とショウガ、これにツマミキャベツと一緒に「サラダ系刺身」を食べ。ぜひお試しを！

井の中イカが3度踊る！
御指名が絶えない「名物」！そのワケはひとつの井に3つ用意されたイカの、味わい、そして、まず、コリコリの白イカ刺しをショウガと絡め、続いては飯の中から出るツマミの照り焼き、そして付け合わせのイカ刺しに塩辛。イカ刺しのための一杯。

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取県を代表する夏の味。その甘さに拍手！
白イカ三拍子
鳥取県を代表する夏の味。その甘さに拍手！
白イカ三拍子
鳥取県を代表する夏の味。その甘さに拍手！
白イカ三拍子

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井
鳥取市 元祖いかに井

夏夜に食べたい一品 イカした花火 6連発!



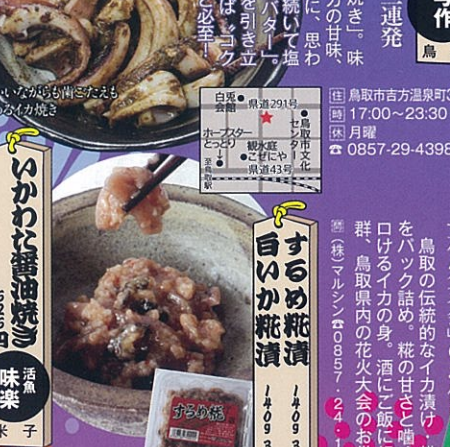
「イカ」は「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

「イカの子」は「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

POINT イカ好きなら「イカ」の味は「子」にあり



「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

「イカの子」は「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

POINT イカ好きなら「イカ」の味は「子」にあり



「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

「イカの子」は「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

2010 Summer Ika-FOOD Collection



「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

「イカの子」は「イカ」の味は「子」にあり

イカ好きならぜひ試して欲しいのが「イカの子」と呼ばれる卵と生卵。茹でたものはプリプリと弾力があり、イカの旨みとコクが詰まっています。また、イカの卵は「イカの子」として、イカの旨みとコクが詰まっています。

イカねばならぬ市場

境港水産物直売センター

卸売市場横にあり、鮮度よい魚介が並ぶ大型市場。境港はもともと各地の魚の品揃えも豊富。国境港市昭和町9-5
⑧ 8:00~16:00 ⑨ 火曜(祝日)営業(祝日休) ☎0859-44-6668

大漁市場なかうら

生鮮イカをはじめ、一夜干し、塩辛、イカスミソフトなど、加工品から土産物まで実に豊富。「おさかな天国」だ!
国境港市竹内町209 ⑧ 8:15~16:30 ⑨ 無休 ☎0859-45-1600

境港さかなセンター

清潔感ある館内で8店舗がしのぎを削る「激戦区」。夢みなと公園内にあり、観客コースにも便利。国境港市竹内町259-2夢みなと公園内 ⑧ 8:30~17:00 ⑨ 水曜(祝日)営業 ☎0859-45-1111

鳥取駅前食品市場

JR鳥取駅から徒歩3分の好立地にあり、7店の鮮魚店が並ぶ。観光客の利用も多くなり、鳥取市の立ち寄りにも便利。国境港市永楽温泉町263 ⑧ 7:00~18:00 ⑨ 水曜 ☎0857-24-0645

イカFESTA 2010

ゲストには、韓流スターも!

また会いたくなる人気者
裂いたスルメをコチュジャン、ゴマ油入りタレで和える人気料理。噛むほどに旨みが出て、ご飯がすすむ。後からグワッとくる辛さはまさに絶品。また会いた!

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 無休 ☎0857-26-1533

韓国家庭料理界の名優

太めに切った刺身用イカと季節の野菜を、コチュジャンベースの辛口ドレッシングで味付け。最初ヒリヒリと、舌がスリッリ洗う。この「練り返し」がたまらない!

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

おみやげのれん街

シーフードチップス鳥取

干したイカをそのままだけで揚げた、サクサクとした食感。目玉商品。国境港市竹内町209 ⑧ 8:15~16:30 ⑨ 無休 ☎0859-45-1600

いすみ弁当 黒い

「おそろく日本初」(阿部正昭社長)というイカスミソフト。イカスミソフト、イカスミソフト、イカスミソフト。国境港市竹内町209 ⑧ 8:15~16:30 ⑨ 無休 ☎0859-45-1600

竹するめ

山の名産「イカ」の正体は南部産のイカ。伊勢エビ、イセエビ、イセエビ。国境港市竹内町209 ⑧ 8:15~16:30 ⑨ 無休 ☎0859-45-1600

ラストは22時GO!

いさり火を楽しまい

夏夜の風物詩「いさり火」のライトに感動

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

いさり火を楽しまい

夏夜の風物詩「いさり火」のライトに感動

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

海からダイレクト「いさり火」

海からダイレクト「いさり火」

「いさり火クルーズの旅」

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

海からダイレクト「いさり火」

「いさり火クルーズの旅」

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

いかにとんぼ

いかにとんぼ

200円~350円(参考価格)

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

いかにとんぼ

200円~350円(参考価格)

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

「白イカ刺し」は「タデ」で

「白イカ刺し」は「タデ」で

「白イカ刺し」は「タデ」で

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883

「白イカ刺し」は「タデ」で

「白イカ刺し」は「タデ」で

国境港市永楽温泉町262 ⑧ 17:00~22:00 ⑨ 月曜(祝日)営業 ☎0858-32-1883