

バイオトレジャー

# 渡利かき

●取材先

紀北町海山区相賀  
畦地水産 畦地 宏哉さん

●食材説明文（約140文字）

古くは平安時代から献上品として扱われていた、歴史のある渡利かき。

紀伊山地から流れこむ清流と熊野灘の黒潮が出会う紀北町・白石湖で、今も大切に育てられている。

濃厚な味わいののち、ほのかに残る甘みが忘れらず、味の虜になる人が後を絶たない。

生産量が少なく「幻のかき」とよばれるが、近年、徐々に知名度をあげている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



大台山系と熊野灘に囲まれた白石湖。  
淡水と海水が混じり合う汽水湖だ。

2



東紀州で豊富にとれるひのきを  
イカダの材料に使っている。

3



稚貝から育成、出荷までを一貫養殖するのは、  
全国的に見ても珍しい。

4



湖内という限られた漁場のため、  
大量に生産することができない。

5



1年に1週間ほどしかない採苗期間。  
収穫量を決める重要な作業。

6



高温に強く、丈夫な渡利かきは、  
他県のかき生産地にも稚貝を出荷している。

7



貝に付着した稚貝を、  
生育に適した間隔にあけて吊り直す。

8



貝に付着した稚貝を、  
生育に適した間隔にあけて吊り直す。

9



稚貝採取から出荷まで、  
約15ヶ月間大事に育てる。

10



真水と海水が層になっている。  
川から流れ込む水の量で真水層の  
厚さが変わる。

11



かきに行き渡るエサを増やすため、  
真水の層につけ、ホヤや藻などをとる。

12



厳しい環境で生まれ育った渡利かきは、  
旨味成分をしっかり蓄える。

13



年間20～30トンしか水揚げ  
されない。  
その稀少性はまさに「幻のかき」

14



旬は1月～2月。  
身が黄色いものが美味だ。

15



18時間以上、紫外線殺菌海水を  
かけ流したあと出荷する。

●食材写真コメント（約30文字）

16



渡利かきは臭みの少ない、まろやかな味が特徴。  
生カキでもあっさりと食べれる。

17



縦バージョン

18



アップバージョン

19



アップバージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

20



砂糖、醤油で甘辛く炊いた「かき寿司」。  
白石湖周辺で食されてきた伝統料理だ。

21



縦バージョン