

イリコの加工

伊吹島 (いぶきじま)



【場所】香川県観音寺市
伊吹島全域



島の人口: 793人
島の面積: 1.05 km²
(平成17年国調)

漁業が盛んな伊吹島では、特に夏場のカタクチイワシ漁が基幹産業となっており、新鮮なカタクチイワシを加工したイリコを全国に出荷しています。イリコはさぬきうどんのだしに欠かせないものですが、特に伊吹島近海で獲れたカタクチイワシを島で加工したものは上質とされています。そのおいしさのわけは、沖で獲ったイワシを高速の運搬船で島まで運び、新鮮なうちにゆでることにあり、それを乾燥させたものが「伊吹のイリコ」になります。主にイリコを生業とする網元は島の南岸を中心に17軒。古くから島の経済を支えてきたイリコ漁と加工の景観が引き継がれています。

写真左：朝日を受け一斉に出漁するイワシ網船

写真右：機械化された加工場。短時間で品質のよいイリコとなる

問い合わせ先：国土交通省都市・地域整備局離島振興課

〒100-8918 東京都千代田区霞が関2-1-3

TEL 代表 03-5253-8111(内 33-144) 直通 03-5253-8421