



和田水産

生食用イワガキ（隠岐のいわがき）

水産第3号

□ 認証者の概要

【氏名・名称】 和田水産 代表 和田憲幸
【所在地】 〒685-0106 島根県隠岐郡隠岐の島町蛸木622番地1
【電話】 08512-3-1272
【FAX】 08512-3-1272



□ 経営の思い・こだわり

- ◆「隠岐のいわがき」は隠岐の漁業者が、隠岐の綺麗な海で、隠岐生まれの種苗を使って、時間をかけてゆっくりと育て上げた「隠岐生まれ隠岐育ち」のイワガキです。
- ◆徹底した衛生管理に取り組んでおり、安心して生で召し上がっていただけます。
- ◆真心こめて育て上げた安全・安心で美味しい「隠岐のいわがき」を是非お召し上がりください。

□ 認証を取得した理由

- ◆他産地のイワガキの生産量が増え、競争が激化している中、第三者による認証を受けることで差別化を図ることができると考えたためです。

□ 生産・販売の概要(認証に関する)

- ◆生産規模 70,500個
- ◆出荷量 70,500個
- ◆販売先 卸、小売店、飲食店、ホテル、旅館、一般顧客
- ◆品種 イワガキ

□ 生産工程の概要・特徴(作業フロー等)

- ◆①種苗の購入(隠岐産の種苗のみを購入)
- ◆②隠岐の清浄な海域で3年間飼育
- ◆③水揚げ後1個ずつ丁寧に洗浄
- ◆④紫外線殺菌海水により20時間以上浄化※(※イワガキの体内をきれいにすること)
- ◆⑤週1回ノロウイルス・腸炎ビブリオ等のサンプル検査を行い、安全性を確認後、出荷
- ◆⑥トレーサビリティシステムによる生産情報の開示

□ 認証を取得しての感想

- ◆商談等で商品PRを行う際の一つのツールになると思います。

□ 今後の事業展開

- ◆引き続き徹底した衛生管理に取り組みながら生産体制を強化し、安全・安心で美味しい「隠岐のいわがき」をより沢山のお客様に提供できるようにします。今後、新たな販路を開拓し、出荷量の増加を目指します。



【イワガキの浄化の様子】