

うお
魚 **ちぼ** **きんぐ**

No.35 スルメイカ
鯛烏賊

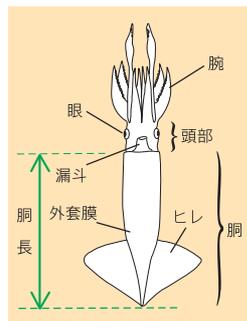




スルメイカ(アカイカ科)
別称/マイカ
胴長/約30cm
写真提供/青森県営浅虫水族館

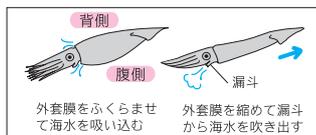


イカ類の眼は脊椎動物とほぼ同じ構造で、魚類やタコ類よりもかなり発達しています



ことができます。
高度に発達した

眼でエサを見つけて触腕で俊敏に捕らえると、ほかの腕で抱え込み口に運びます。口は10本の腕に囲まれた頭部にあります。胴には「外套膜」と呼ばれる筋肉に内臓が包まれ、三角形のヒレがついています。普通は腹側にある漏斗から海水を吹き出して、ヒレの方向に泳いでいます。



体はほとんど透明ですが、皮膚の下にある色素胞を上げたり縮めたりすることで、体の色を変えることができます。

日本近海のスルメイカはいくつかのグループに分かれて回遊しているとみられます。太平洋に多く回遊するグループは冬に東シナ海や九州沖で生

まれ、春から夏にかけては北上し、秋から冬にかけては南下しているとみられます。スルメイカのメスは透明なゼリー状の卵を産みます。中にはたくさんの卵が入っています。4、5日経ってふ化した直後の子どもは色素胞という特殊な細胞が目立ちます。



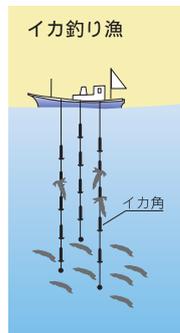
ふ化直後のスルメイカの子ども(全長1.2mm)。右上の黒い点が眼

飼育水槽内で産卵されたスルメイカの卵塊(矢印・直径約80cm)。まるで巨大なシャボン玉のようです

特殊な針で鈴なりに釣る

全国のイカ類漁獲量のうち約65%をスルメイカが占めます。千葉県でも同様に漁獲量の約70%近くがスルメイカです。平成17年の千葉県のスルメイカ漁獲量(速報値)は約857tです(全国順位17位、1位は青森県)。漁獲量が多い漁業区は銚子と、勝浦、鴨川、千倉などの外房地域です。主な漁法はまき網、底びき網、釣りです。イカ釣り漁は「イカ角」と呼ばれる長い特殊な釣針を使います。漁は夏から秋にかけて行われます。

千葉県で漁獲されるスルメイカは首都圏に近いという地の利を生かして、生鮮ものがセールポイント。しかし身の締まりや厚さなど、北の地方で捕れるものに比べてやや不利な面もあります。そこ

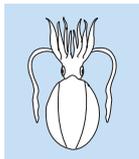


ほかより長い2本の腕

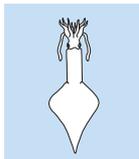
日本近海で食用となるイカ類は30種ほどといわれていますが、漁獲量ではスルメイカが圧倒的に多く、単に「イカ」と呼ぶ場合はスルメイカを指します。名前の通りスルメの原料になります。縁起をかついで「スルメ」が「アタリメ」と呼び替えられることもあります。

イカの体は頭部、胴、腕(足と呼ばれている部分)に大きく分けられます。タコと同様に頭部に足(腕)がついているので頭足類と呼ばれます。吸盤のある5対10本の腕のうち特に長い1対(触腕)は自由に伸び縮みさせる

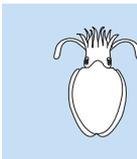
●千葉県で漁獲されるそのほかの主なイカ類● ①名称(別称) ②胴長 ③特徴



①アオリイカ
②約40cm ③胴はやや円すい形で、ヒレは丸みがある



①ヤリイカ
②約40cm ③胴は筒状で、ヒレは細長いひし形



①コウイカ(カミナリイカ、モンゴウイカ) ②約30cm
③胴は袋状で、全体を囲むようにヒレがついている



①ケンサキイカ
②約30cm
③胴は筒状で、ヒレはひし形

で新しい加工品として昨年から本格的に開発を進めているのが、イカの沖干しです。天津小湊漁業協同組合小湊支所で商品化に取り組んでいます。漁は早朝から始まり、釣り上げたイカを船上で開いて干します。漁を終えて漁船が港へ戻る頃には干し上っ



イカが針にかかるると巻揚機で巻き揚げ、船上でイカを干します



ほとんど透明だった体色は、だんだんと褐色に変わってきます

ています。沖合のきれいな海水を使って加工するため、市販の一夜干しに比べて細菌が非常に少ない、身肉に厚みがある、塩分は少なめなどの長所があります。

食べやすく調理も簡単

イカは魚のようにおろす手間がそれほどかからず、値段も手ごろな上に食べやすいとあって家庭料理には欠かせない魚貝類の一つ。さまざまな惣菜から珍味や菓子にまで広く利用されています。需要が高いため国内で漁獲される以外にも生鮮品や冷蔵品は中国から、冷凍品や乾燥品はタイ、中国、ベトナムなどから輸入されています。

刺身ややすし種はもちろん、酢の物、天ぷら、フライ、煮物、焼物など多様な料理に活躍します。生のイカは締めた直後は軟らかく、3~5時間で硬くなりその後はまた軟らかくなります。また締めた直後よりも一日おいたものの方がねっとりとした菌触り

が増します。うま味成分が多く含まれ、加工品のスルメはかむほどに味が増します。富山の名産品「黒作り」はイカ墨を加えた塩辛で、独特の味と香りがする珍味。比較的塩分の少ない商品が好まれます。

全国に知られた駅弁に函館本線森駅の「いかめし」があります。生米(うるち米ともち米)を生イカの胴に詰め、煮て味付けしたものです。その誕生は戦時中のことで、地元ではスルメイカが大量に水揚げされていました。スルメの加工に適さない小型のものを活用しようと、当時は配給で貴重だった米を入れて売り出したところ評判となりました。次第に地域の家庭でも作られるようになり、今ではイカ主産地北海道の郷土の味として親しまれています。

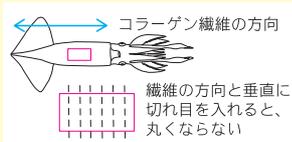


試行錯誤の末、中身が米になった「いかめし」

暮らしの中の烏賊のはなし

●焼くとなぜ丸くなる？

イカを加熱すると丸くなってしまふのは、外套膜の表皮のコラーゲン繊維が縮むためです。外側に4層、内側に2層あります。手で簡単にむける層もありますが、完全に取ることはなかなか難しいもの。そこで外側と内側それぞれに包丁で切れ目を入れておくと丸くなりません。この丸くなる性質を利用して、松かさなどの美しい模様を出す包丁遣いもあります。



●イカの墨とタコの墨

どちらも敵に襲われた時に身を守るため、漏斗から吹き出します。イカの墨は粘り気があるため、水中で塊となって、さながら分身の術で相手を惑わします。これに対しタコの墨は粘り気がないので水中で大きく広がり、敵を煙にまく作戦で逃げるすることができます。

イカ墨にはうま味と甘味があることから料理に使われますが、タ

コ墨にはあまり味がありません。

●ホタルイカはなぜ光る？

春になると富山湾付近に集まってくるホタルイカ。ホタルのように熱をたえずに光る仕組みは、発光物質に発光酵素が作用するた



青白く発光するホタルイカ。胴長約6~8cm
写真提供/ほたるいかミュージアム

め。外套膜、頭部、腕、眼などさまざまな所に発光器があります。ホタルイカが光る理由はまだはっきりとわからず、さまざまな説があります。昼間、海中に差し込む太陽光に合わせて光るのは、自分の影を消すためだと、夜間に光るのは敵を驚かせるためだと、仲間同士で信号を発して会話をしているとも言われています。

発光するホタルイカの大群は神秘的な美しさです。滑川市ではホタルイカの定置網漁の様子を観光船に乗って見学できます。



“いかのスペイン風炒め”

いかは硬くなるので、炒め過ぎないように注意してください。
ニンニクやいかの香りが食欲をそそります。

材 料 (4人分)

いか	2はい
ニンニク	1片
赤唐辛子	1本
オリーブオイル	適量
香菜	適量
塩	適量
コショウ	少々
★白ワイン	1/2カップ
バター	大さじ1杯
ローリエ	1枚

作 り 方

- ①いかはわたをぬぎ、墨・目・口・軟骨を

- 取り除きます。胴は筒切り、足は吸盤を取ってざく切り、わたは4、5等分に輪切りにします。ボールにいかの胴、足、わたと★を入れ、軽く混ぜておきます。
- ②ニンニクは薄切りにし、香菜は食べやすい大きさに刻みます。
- ③フライパンにオリーブオイルをひき、ニンニクと赤唐辛子を弱火でゆっくり炒め、風味を出します。
- ④③に①を一気に入れ、強火にして手早く炒めます。いかに火が通ったらすぐに火からおろします。
- ⑤器に盛り、香菜をちらしていただきます。

スルメイカの目利き

- ヒレや胴に透明感があり、体の表面につやがあるもの。
- 吸盤を触ると吸い付いてくる感触があるもの。眼は黒々としているもの。

栄養素と旬

- アミノ酸の一種、タウリンが多く含まれます。タウリンは血液中のコレステロールの増加抑制、網膜機能の増進、肝臓の解毒能力を強化するなどの働きがあります。
- 旬は夏から秋にかけてで6～10月頃。特に秋は大きく成長し、おいしくなります。



円の外側の→が旬

海の幸めぐり 道の駅 オライはすぬま



2005年にオープンした道の駅で、人気の干物などの水産加工品や、新

鮮な農産物が並ぶ物産館があります。そのほかレストランや観光案内コーナーも。「オライ」は方言でわが家のこと。人々の往来する場所もイメージし



ています。
営業時間/物産館
9:00～19:00(冬季
は18:00まで)

休業日/第1月曜日(祝日の場合は翌日)
交通/JR横芝駅からバス「連沼郵便局」
下車、徒歩約5分

☎ 0475-80-5020 <http://oraihasunuma.com>