

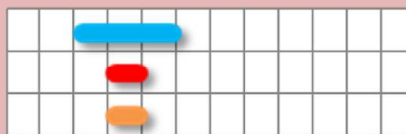
コウイカ漁の準備は早春の風物詩

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

コウイカ

(地方名 スミイカ)

漁期
盛漁期
推奨期



背中に硬い甲を持つイカの代表格。



肉質・味

冬から春の大型ものは肉厚で甘味が強い。さっと塩茹ですると歯切れがよくなりやわらかく旨味が濃くなる。イカスミもコクがあり美味しい。



調理方法

刺身、バター炒め、天ぷら、塩ゆで、イカスミスパゲティなど。
春の山菜との酢味噌和えも格別。
リゾット、シチュー、ブイヤベース等地中海料理に良く用いられる。
甲の後端に小さいが鋭い棘があるので、刺されないよう注意。

名前の由来

スミイカ：
多量の墨をはくことから。

棲息場

沿岸の水深約10～100mの砂泥域。

大きさ(流通サイズ)

大きなものは、胴の長さは20cmになる。

水揚量(H21年)

46トン

産地

鳥取港、皆生漁港、境漁港。



独特の漁法「コウイカ籠」



- コウイカが、早春から初夏に海底に沈んだ流木等に卵を産み付ける習性を利用し、籠(かご)の中にイヌツゲなどの「柴」を入れておき、産卵のために籠の中に入ったコウイカを漁獲する。雌雄ペアで漁獲される。
- 関東では夏から秋に胴の長さが5cm程に成長した「新子(幼イカ)」が寿司ネタとして珍重され、キロ単価が数万円もする超高級魚。マグロもビックリ。
- 古代西欧ではコウイカの墨は、セピアと呼ばれる貴重な染料。学名にセピアが、授けられている。

沿岸漁業 かご網(コウイカ籠)、刺網