

マイワシが顔を出せばスルメイカは引っ込む

スルメイカ

(地方名 マイカ、シマメ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



体色が茶褐色の物を選ぶ。白色となっているものは鮮度が落ちている。

名前の由来

マイカ：イカ類の中でもっとも多く漁獲され馴染み深いので真（マ）のイカ。

棲息場

日本周辺全域に生息する。寿命は1年で、1年後に東シナ海等の産卵場に戻ってくる。

大きさ(流通サイズ)

銘柄は1箱20入り、25入り、30入り、40入りの基本でまれに12入りの大型もあるが、胴長20cm台のものが主流。

水揚量・単価(H21年)

2,520トン

地元加工品

スルメ、一夜干し、沖漬け(醤油漬け)、イカミンチ、麴漬け。

肉質・味

新鮮なものは歯ごたえがある。晩春～初夏に水揚されるものは、小型であるが成熟が進んでいないので身(筋肉)が非常に柔らかく生食に向く。晩秋～冬に水揚されるものは、大型で肉厚で食べ応えはあるが、身が硬く加工・調理に向く。

調理方法

加熱する場合はちょっとした注意が必要。肉は60℃を越えるとタンパク変性のため硬くなるので加熱しすぎに要注意。まるのまま茹で、形が丸みを帯びたら一度取り出し、輪切りにして別途準備した煮汁に絡めると柔らかい煮付けとなる。



臭みのない麴漬け



- 近年本県沖での漁場形成が不安定。そのため主要水揚基地である境漁港への入港船が少なく、水揚量は低迷。
- 昭和45年頃には境漁港だけで4万トン弱の水揚があった。
- 省エネ・エコのためLED集魚灯を開発中。
- 海底でフ化した幼生は一度海面まで浮上するため、時化が続く年(寒い冬)は生き残りが悪い。反対にマイワシは寒い冬が続くと生き残りが良い。