

イカの中でも王様と称される大型のイカ

アオリイカ

(地方名: ミズイカ、アオリ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



日本古来の「餌木（えぎ）」と呼ばれる擬餌針を使ったエギング（ルアー釣り）が人気を集めている。

名前の由来

ミズイカ：体色を迅速に多彩に変化することが得意で、海水に溶け込む程透明になれることから。

棲息場

沿岸の岩礁、転石と砂地との境目、藻場等。
美保湾の砂泥域でも漁獲される。主漁場は春～夏は水深20m以浅だが、秋は水深40mまでと深くなる。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、胴の長さが50cm、体重は6kgを超える。胴の長さが10～35cm位のものの流通が多い。

水揚量(H21年)

1.1トン

産地

田後港（浦富）、網代漁港、赤碓港、境漁港。



肉質・味

大型のものは肉厚で、モチモチして弾力に富み、上品な甘味と旨味が強い。
イカ類中旨み成分であるグリシン等の遊離アミノ酸含有量が最も多い。



調理方法

刺身、天ぷらなど。
透き通るような体色をした鮮度の良いものを選ぶこと。一晚冷蔵庫におくと、旨味が増す。
天日干しにしたものは「みずするめ」と呼ばれ、スルメの中では最高級品。



- 外見はコウイカに似るが、硬い甲はなく、ペラペラの薄い軟骨を持つ。
- 春から夏にかけて産卵のため、大型の親イカが沿岸に接岸し、海藻の付着基部に細長い卵塊を産み付ける。
- 成長は早く、10ヶ月程度で50cm近くになる。寿命は1年。
- 秋にはその年生まれの小型が漁獲されるが、漁獲量は春より多い。
- 外見から雌雄の識別が可能。体表に断続的な白い線があるのがオス、メスには斑点模様がある。

沿岸漁業 一本釣、定置網、刺網など