

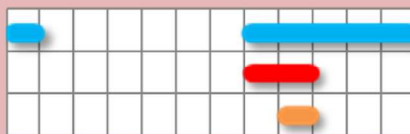
食用イカの中では最大のイカ

# ソテイカ

(地方名 アカイカ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



体もデカイが、ヒレも特大で、ヒレを広げると体全体が巨大な菱形に見えることから、英名はダイヤモンドの名がつく。

## 名前の由来

アカイカ  
生きているときから鮮やかな赤銅色をしていることから。

## 棲息場

太平洋や大西洋の暖海域に広く分布し、沖縄周辺で黒潮から分岐した対馬暖流に乗り山陰沖から北陸沖へ流れ着く。

## 大きさ(流通サイズ)

大きいものは胴の長が1m、体重20kgに達する。流通サイズは長さ30~80cm、重さ1~15kgのものが多い。

## 水揚量(H 21 年)

187トン

## 産地

鳥取港、船磯漁港、酒津漁港、夏泊漁港。



## 肉質・味

非常に肉厚で歯ごたえがあり、モチリした食感。冷凍すると生鮮よりも柔らかくなり、食べやすくなる。さらに甘味、旨味ともに強くなる。脂肪が少なく冷凍保存が利くため、外食産業界で重宝されている。



## 調理方法

刺身、しゃぶしゃぶ、天ぷら、炒め物、田楽焼き、塩焼き等。回転寿司の寿司種にもよく使用される。生を購入した際には、調理しやすい大きさの短冊に切り分け、ラップで包んで冷凍するとよい。身とミミをフードプロセッサーでミンチにし、イカ団子にして鍋等にも利用。

## アカイカだけの独特の漁法

「樽流し釣」は、疑似針と道糸(約100m)をつけた大きな樽をいくつも海に投げ込み、樽を監視しながらアカイカがかかったら、一本ずつ釣り上げていく漁法である。



知っ得

- 寿命は1年と短い、成長は極めて早く、9ヶ月で胴長70cmにも達する。
- 産卵場所は沖縄近海。成長しながら日本海に来遊するが、日本海の冬の水温は本種にとっては冷たく、産卵場へ戻ることなくそのまま死滅する。
- 他のイカのように大群はつくり、2匹で遊泳していることが多い。このためペアと良く言われるが、必ずしも雄雌ではない。ただし、雌を釣った後に追っかけるように釣針に食いつくのは雄。