

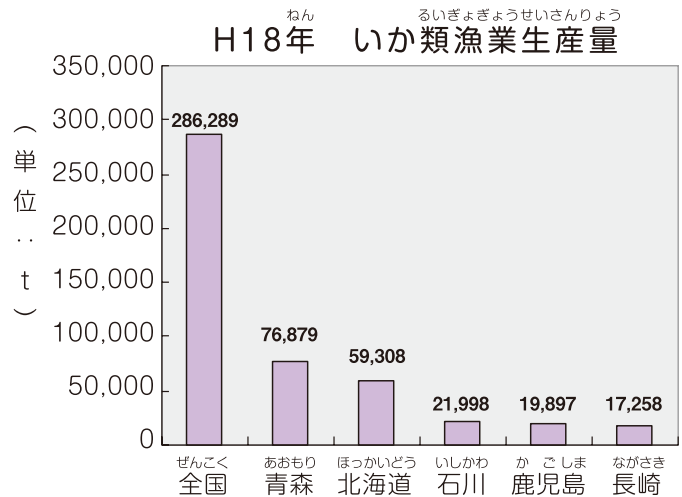
なが さき けん すい さん ひん
長崎県の水産品

い か

ゆた うみ かこ なが さき けん たくさん の い か が と れ、その量は全国第5位です。そのため、いかは、なが さき けん だいひょう 12種類 の 魚 の ひ と つ と し て あ げ ら れ て い ます。

たん い
(単位：t)

	ぜん 国	286,289
1	あお 森	76,879
2	ほっ かい 道	59,308
3	いし 川	21,998
4	か こ 島	19,897
5	なが さき	17,258



みなさんは「いか」は好きですか？
いか料理はいろいろありますが、いかの種類もいろいろ
あります！いくつ知っているかな？

けん ない かく ち しゅ るい
県内各地でとれるおもないかの種類

しま ばら
島 原……すみいか・はりいか

ご どう
五 島……みずいか・けんさきいか・するめいか

い き
壱 岐……けんさきいか・するめいか

つ しま
対 馬……みずいか・けんさきいか・するめいか



なが さき 長崎でとれるいろいろないか



けんさきいか

ひれは大きなひし形で、胴の長さの7割ほどを占めます。料理で食べられるほか、するめにも加工されます。五島列島でとれた「けんさきいか」で作ったするめは、もっとも上等なするめとされます。

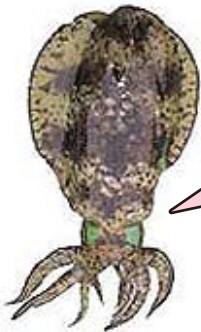
するめいか

日本を代表するいかです。新鮮なときは透明ですが、その後はややクリーム色になります。冷凍食品やするめ、塩辛などに加工されます。このいかのするめは、「けんさきいか」のするめに次いで上等とされています。



みずいか (あおりいか)

身が透き通っていることから「水いか」と呼ばれています。また、卵形をしていて胴のまわり全体にひれがあります。昔、武将の乗る馬の鞍の下に敷く、やや楕円形の毛布のような布を「あおり」といったことから、「あおりいか」と呼ぶ地域もあります。肉厚で甘みがあるのでお刺身に向いています。



すみいか・はりいか

「こういか」ともいいます。背の軟骨が固い甲羅のようになっているのが特徴です。敵から逃げる際、大量の墨を吐いて、その間に逃げることから、「すみいか」といわれています。この墨は料理などにも使うことができます。



今日の給食では、長崎でとれた新鮮ないかでつくられた「いかすり身」を油で揚げています。ぷりぷりのいかの食感を楽しんで食べてくださいね。

