

いか(するめいか・やりいか)

長崎県での主な水揚げエリア
壱岐市、対馬市など県全体

漁獲量(するめいか)：13,852t(平成23年度)

旬カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



生態

するめいか

日本でもっとも多くとれるいかです。日本の周辺海域を南から北へ回遊し、春から晩秋にかけて各地の沿岸で水揚げされます。
がいでう外套(胴体)長約30cmに成長し、体色は赤褐色で、胴の背部の色は濃厚です。

やりいか

がいでう外套(胴体)長40cmを超す大形のいかです。体は細く筋肉質で、槍の穂先を思わせることからこの名があります。

長崎県の漁獲量

するめいかは、長崎県海域では、主に冬に漁獲され、この時期の重要魚種のひとつとなっています。

するめいかには、産卵期がちがっている「秋生まれ群」、「冬生まれ群」および「春夏生まれ群」の3つの系群があり、それらが季節的に長崎県海域に回遊してきたものを、漁獲対象としています。

長崎県の主要生産地である対馬、壱岐海区に來遊する12～2月に漁獲が多くなっています。

分布

するめいか

北海道から南シナ海にいたる太平洋と日本海、カナダ西部に分布しています。春から晩秋にかけて日本各地の沿岸で水揚げされます。

やりいか

温帯性で北海道南部以南の各地の沿岸に生息しています。エサは沖アミや小魚です。

特徴

いかの外套の筋肉のエキス分のうま味成分として、どのいかにも共通しているのは、グリシン、プロリン、タウリン、リジン、ベタインなどのアミノ酸類と、核酸関連物質のアデニン(AMP:アデノシン-1-リン酸)です。ゲソ(脚)は胴よりもアミノ酸類の含有量が多いのでおいしいです。いかを焼いたときの特有な食欲をそそる臭いは、構成成分としてのイオウを含むタウリンの加熱分解により生成されます。いかを加熱すると丸く反るのは、内部の筋肉層のコラーゲンが収縮して外側の層がひっぱられるからです。

いかの甘みはグリシン、ベタインが主体です。やりいから加工してつくられるするめは「一番するめ」で白くできあがっているので「白するめ」ともいわれ、五島列島の名産品です。

するめいか

刺身、いかそうめん、いかめし、酢漬け、鉄砲漬け、印籠詰め、するめ(素乾し)、一塩の生干しや一夜干し、塩辛、沖漬けなどで食べられています。

やりいか

糸造りは甘みがありおいしいです。卵巣のついたまま煮付ければ最高の漁師料理となり、印籠詰めにもします。身はするめいかより硬いですが甘みがあります。

※参考文献

- ・「食材図典」小学館
- ・「食と健康に役立つ 魚雑学事典」丸善株式会社
- ・「長崎の魚辞典」長崎魚市株式会社HP
- ・「漁業・養殖業生産統計」平成23年政府統計の総合窓口HP