夏~秋 スルメイカ

【漁期と漁法】

6月にイカ釣り漁業が解禁され,1月頃まで漁獲されます。最盛期は7月~10月で、冬になるにつれて大きく成長し、身も厚くなります。

「漁り火」と呼ばれる強い光を灯しながら、疑似餌で釣り上げるイカ釣り漁業と、定置網漁業で漁獲されますが、刺し網漁業でも混獲されます。



【特徴】

平成元年8月に「函館市の魚」に制定されました。毎年6月1日にイカ釣り漁業が解禁されると、小売店の店頭に並びはじめ、いか刺しや姿焼きなど様々に調理されて食卓を飾ります。

スルメイカは, 九州の南方で生まれ, 餌を食べながら北の海に回遊して来ます。函館近海に回遊して来たイカは成長し, 身は厚く, ゴロと呼ばれる肝臓も大きくなっているため, 函館のイカは美味しいと言われています。

生け簀イカについて

スルメイカには、輸送方法の違いによって、生け簀イカや下氷イカなどの形態があります。通常の下氷イカは、漁獲後すぐに船上で氷入りの発泡スチロールに箱詰めされますが、生け簀イカは鮮度の保持にこだわり、イカ釣り漁船についている生け簀によって、イカを漁港に陸揚げするまで生かしておくものを言います。イカがセリの直前まで生きているため、通常のイカに比べ生け簀イカの方が断然鮮度がよいのです。

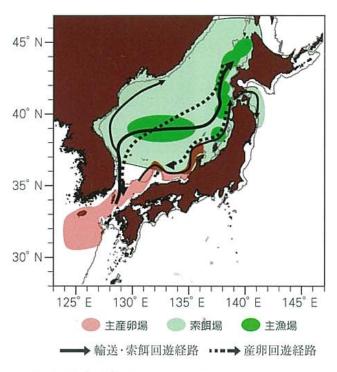


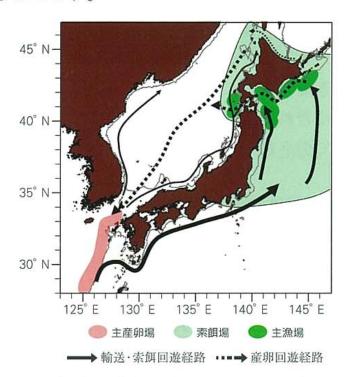
函館のスルメイカが美味しいわけ

前述の生け簀イカは,天然の海水を漁船の生け簀内に引き入れてスルメイカを生かしておくため,函館のような水温の高くない海域だからこそ,効率的にできることです。

また、津軽海峡では、初夏から冬にかけてスルメイカが漁獲されますが、これらは、秋から冬にかけて山陰日本海から東シナ海で生まれ、暖流にのって北上してきたものです。初夏の津軽海峡には、活発に餌を食べて成長するイカが来遊しており、たとえ小型であっても身が厚く、肝臓(ゴロ)も太っており、美味であると言えます。

また、秋から冬には、北海道周辺の日本海、オホーツク海、道東太平洋まで 索餌回遊していたイカが、再び津軽海峡を通過しますが、これらのイカは、再 び南の産卵場へ向かうものであり、大型でかつ良く太っています。これをサケ に例えるならば、北洋でせっせと餌を食べて脂の乗ったものに相当します。 一方、日本の南で漁獲されるスルメイカは、産卵間近のものなので、身はやせ ており津軽海峡のイカに比べて味は落ちるのです。





秋季発生群 (9月~11(12)月生まれ)

冬季発生群 (12(1)月~3月生まれ)

スルメイカの回遊(水産庁HP「わが国周辺の水産資源の現状を知るために」から引用)

ヤリイカについて

函館では、スルメイカの他にヤリイカというイカが漁獲されます。 主に沿岸の小型定置網などによって、春と秋に漁獲されます。ヤリ イカは、身が薄く、柔らかいため刺身などに珍重されています。



イカのさばき方

①水洗い

まずは、イカを水洗いします。特に夏は腸炎ビブリオという海水由来の食中 毒菌が付着している場合があり、この菌は真水に弱い性質があるため、食中毒 予防の観点から重要な工程です。

②つぼ抜き

イカの胴体に親指を入れ, ゴロ(イカの肝臓)と引き離 します。その後,足をつかん で引き抜き,胴体と足+ゴロ に分けます。

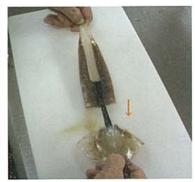




③ エンペラ (イカの耳)をとる

②の胴体部の先端からイカ の耳をつまんで、そのまま引 き離します。胴体の皮も一緒 にとれますが、構わず最後ま で引き離します。





④ 胴体部の処理

ここまでの工程でイカは胴体部, 耳, 足+ゴロの3つに 分けられました。

まずは胴体部の処理です。 胴体部は始めに皮をはぎ,胴 体部の下端を皮ごと切り取り ます。次に軟骨が左手になる ように置き,内側から包丁で 切ります。

胴体部を開き,軟骨,内蔵 を取り除きます。最後に水洗 いをして胴体部は完成です。









⑤ エンペラ(イカの耳) の処理

次に③で切り離した耳の処理です。包丁で耳の先端に切れ目を入れ、切れ目から皮をはがします。





⑥ 足+ゴロ部の処理

②でつぼ抜きした足+ゴロは,包丁で足とゴロに切り離します。足は切れ目を入れて,写真のように開きます。

次に目とトンビ(口)を削ぐ ように切り取り、吸盤も削い で足は完成です。









⑦ 完成

以上で胴体部,耳,足,ゴロにさばくことができ,完成となります。



イカ刺しとして食べる場合には、胴体部の裏側の内蔵の一部を取り除き、3mmから5mm程度(お好みで)に写真のように刻み、盛りつけて食べます。



函館ではショウガを添えて食べることが多いですが、お好みでわさびや辛味大根をおろしたもので食べるのも、また美味です。





イカのさっぱり塩辛

【材料】

スルメイカ 8杯, ゴロ 1本, 塩 40g~45g, 鷹の爪 1本, ゆず 1個

【作り方】

- ①まずはイカをさばきます。 (前ページ参照)
- ②身 (胴体部) を横に3等分して、 $4\sim5$ mmの間隔で切り、耳も同じ大きさで切ります。これにゴロも一緒にして、塩をふりかけて混ぜ合わせ5~6時間置きます。
- ③鷹の爪は水に予めいれ、柔らかくしておいたものを横に2等分して種を取り、

輪切りにしておきます。

④時間がきたら、②と③とを混ぜ合わせます。 その後は毎日、朝・夕2回よく混ぜ合わせ、 2日目にゆずの皮をむいて、せん切りにした ものを加えます。5日目が食べ頃です。 (甘塩なのでお早めに召し上がってください。)



イカめし

【材料】(4人分)

イカ 4尾, ショウガ 3枚, もち米 1カップ程 (() () かったきさに合わせる) だし 600cc

調味料

酒 30cc みりん 75cc 砂糖 36g 塩 少々 しょうゆ 75cc

【準備】(4人分)

- ①もち米を研いでからザルにあけ、冷蔵庫に一晩おく。
- ②イカは、つぼ抜きにする。

【作り方】

- ①もち米を、イカの胴体に7分目程つめ、つまようじで閉じる。
- ②鍋にだしを入れて火にかけ、沸騰したら①, スライスしたショウガ、調味料を入れて20分程煮る。
- ③ふたを取らずに火を止め、そのまま30分程自然に冷ましたら、出来上がり。

