



なぜ?なに?を 漁師さんに聞いたよ!

須佐一本釣船団 船団長 **河村 新司さん(右)**
須佐一本釣船団 **三隅 信一さん(左)**

Q 鮮度や品質を保つ工夫がありますか?

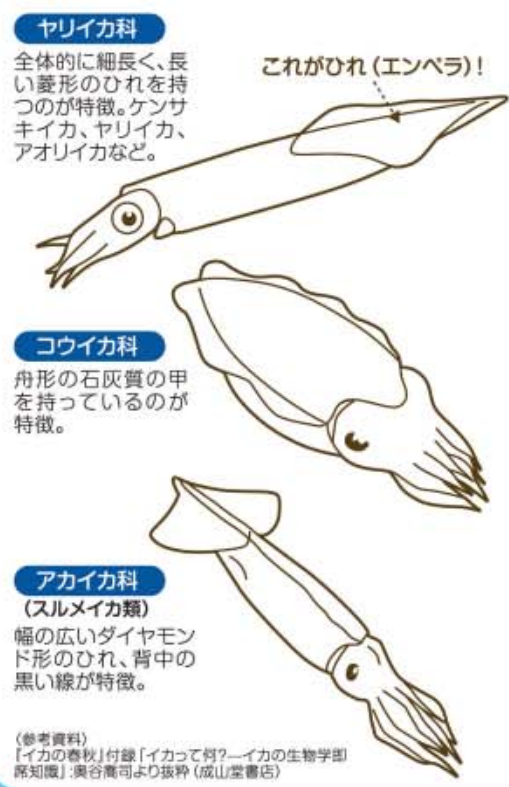
一本釣りで獲ったイカは、傷つくことが少ないので、とても品質がいいのです。釣り上げたイカはすぐに船の活け間(水槽)へ。活け間の海水に酸素を送り続け、活かしたまま港へ運びます。海水の温度が高くなる夏になると、活け間に氷を入れて、イカが弱らないようにします。



「赤くなるのは、活きのいい証しなんだって!」
「音をたてて、イカがひっくり返って赤い!」
「オモシロイ!」
「わーっ! めるめるるして!」

Q いろんな状態が一番おいしいの?

イカのおいしさが一番味わるのは、活かしたままの「活イカ」! 須佐地区では、漁を終えて港に帰るとすぐ、釣ってきたばかりのイカを港の海水タンクに入れ、活イカの状態で畜養。買い付けにくる業者もトラックで活きたまま各地へ運んでいます。



ヤリイカ科
全体的に細長く、長い菱形のひれを持つのが特徴。ケンサキイカ、ヤリイカ、アオリイカなど。
これがひれ(エンペラ)!

コウイカ科
舟形の石灰質の甲を持っているのが特徴。

アカイカ科(スルメイカ類)
幅の広いダイヤモンド形のひれ、背中の黒い線が特徴。

(参考資料)「イカの春秋」付録「イカって何?—イカの生物学即席知識」:奥谷真可より抜粋(成山堂書店)

日本の主なイカ
日本周辺には約70種類のイカが生息しています。山口県でとれるイカはケンサキイカをはじめ、スルメイカ、コウイカ、アオリイカ、ヤリイカなど。また、ゲンと呼ばれるイカの足は10本。8本の腕と、ひときわ長い腕(触腕)「しよくわじ」が2本あります。餌を見つけてくる、普段縮めていた触腕を伸ばしてつかまえます。

Q たくさんとれるのはいつ? どうやってとるの?

1年中獲れます。特に山口県沿岸には、春から夏にかけて産卵の準備をするために、餌を求めてたくさん集まってきます。県内では釣り糸を手にとって操業する「一本釣り漁業」が主な漁法で、昼間に行われる「タンボ流し漁」と、夜中に行われる「夜灯き漁」があります。



イカ釣りの道具。紅白の部分が、餌に似せた作りものの疑似餌(ぎじえ)。疑似餌が本当に泳いでいるように見えるよう、釣り糸を上下に動かします。



須佐地区のイカ釣り船は、主に5トン前後の小型漁船。漁場が近いので日帰りで操業でき、活きのいいイカを水揚げできます。

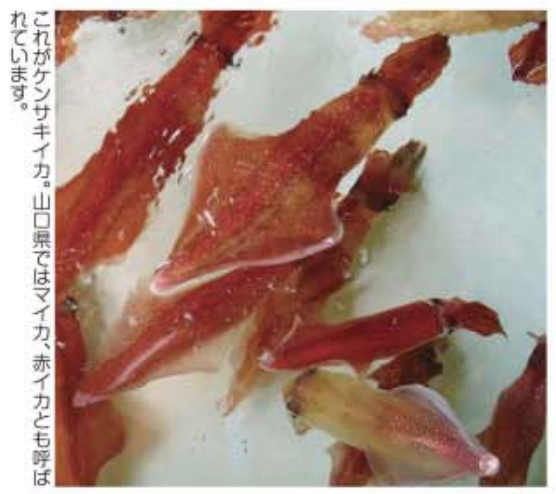
Q 「ケンサキイカ」ってどんなイカ? ほかのイカとの違いは?

ケンサキイカは胴の形が剣のように細長い、ヤリイカ科に属するイカです。主に九州西岸から日本海西部に分布し、沿岸の海の底に生息しています。寿命は1年。また、ケンサキイカは肉厚でありながら身は柔らかく、甘みがあり、イカ類の中で最高級品の一つなんです。

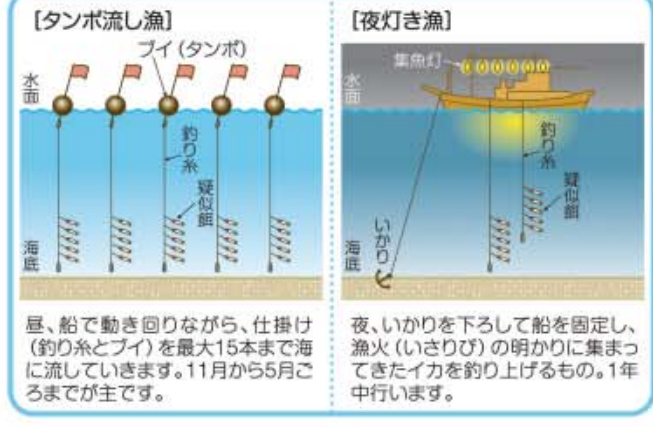


「へー。ほかのイカと比べて細長いんだ!」

探検隊/萩市立育英小学校6年生



これがケンサキイカ。山口県ではマイカ、赤イカとも呼ばれています。



全国屈指の水揚げ! 山口県産のケンサキイカに 今県内外が注目!!

なぜ?なに?を
ズバッと解決!
おいしい
探検隊!



「まるごと!」キャラクター けんのすけ