



# 新・みやぎ・シー・メール第8号

発行：平成30年9月11日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

## ケンサキイカについて

### 企画・普及指導チーム

今回は最近宮城県で漁獲量が増えてきたケンサキイカについてのお話です。宮城県で見られるイカ類は様々ですが、主なものは夏から初冬に漁獲されるスルメイカ、秋から冬に漁獲されるヤリイカ、冬から春に漁獲されるジンドウイカ（ヒイカ）で、ケンサキイカが漁獲されることはほとんど知られていません。



図1 女川の鮮魚店で売られていたケンサキイカ（赤イカ）

ケンサキイカは暖海性のイカで、雌より雄が大型になり、外套背長（胴の長さ）は最大で雌が40cm、雄が50cmとなります。太平洋側では主に千葉県以南で漁獲され、宮城県ではごくわずかに市場に水揚げされる程度でした。ところが昨年からは石巻魚市場や女川魚市場に水揚する定置網や底びき網などでケンサキイカが増えました。7～9月頃の夏季に水揚げされ、市場では地方名の「赤イカ」として取り扱われていますが、小型のものはヤリイカとして扱われることもあります。ケンサキイカはヤリイカよりも、触腕が太くて長い、胴が太い、赤みを帯びているなどが特徴ですが、当センターのイカの担当者でも小型の場合は判断に迷うことがあり、日々大量の魚を手早く扱う

市場で小さなイカの種判別は、大変難しい作業の一つです。

## 2 ケンサキイカの美味しい食べ方について

ケンサキイカは、寿司店ではアオリイカ、ヤリイカと並ぶ三大高級イカのひとつとして提供されます。スルメイカと比べると柔らかく、甘みが強く非常に美味しいイカです。「呼子のイカ」で有名な佐賀県の呼子では、このケンサキイカの活き造りが有名です。

新鮮なケンサキイカは刺身で食べるのがおすすめです。加熱しても身が固くなりたくないため、パスタの具材としても適しています。また、小型のものは醤油、みりん、砂糖で煮つけにしたり、オリーブオイル、バター、ニンニクで炒めるだけでも十分楽しめます。



図2 ケンサキイカとたらこのクリームパスタ

## 3 ケンサキイカの今後について

ケンサキイカは、ここ数年で来遊量が増えてきましたが、水揚量が少なく、調査研究対象ではなかったことから、本県での生態的な知見、資源量や来遊量がほとんどわかっていません。今後も継続して来遊するようであれば、不漁が続くスルメイカを対象としたイカ釣り船の夏場の代替漁獲対象となる可能性もあります。イカ釣り船でも漁獲対象となれば、本県でもケンサキイカの活き造りが食べられる日が来るかもしれません。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>