



新・みやぎ・シー・メール第29号

発行：令和2年2月13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

今がおすすめ！

冬の高級イカ「ヤリイカ」について

環境資源チーム

1 ヤリイカについて

ヤリイカ、ケンサキイカ、アオリイカは三大高級イカと呼ばれ、なかでもヤリイカはあっさりした味と上品な身質で寿司ネタとして人気が高く、冬を代表するイカの1種です。また、熱を加えても身が固くならないことから、煮ても焼いても美味しいイカです。

宮城県では主に冬季の底びき網漁業や小型イカ釣り漁業をはじめとする沿岸漁業の主力魚種です。また、あまり知られていませんが、宮城県のヤリイカ水揚量は全国で1、2位を争うほどとなっています。このようにヤリイカは本県の重要魚種でありながら、近年まで資源生態学的知見がほとんど不明でありました。ここでは、当センターが行った研究で明らかとなったヤリイカの知見についてご紹介します。



図1 魚市場に水揚げされた大量のヤリイカ

2 ヤリイカの資源生態

当センターでは2012年から市場に水揚げされたヤリイカ漁獲物の計測・サンプリングを開始し、サイズ組成や成熟度の調査を行っています。また、イカの頭部にある「平衡石」という数mmの小さな器官を取り出し、丁寧に研磨することで、ヤリイカ個体の日齢が分かり、そこから孵化した時期や場所の推定を行っています。当センターの研究により、寿命は約1年で、成長とともに雌雄差が見られ、雄は平均で31cm程度、雌は平均で23cm

程度まで成長することが分かりました。また、本県に来遊するヤリイカの主な孵化時期は4月から6月であることが明らかとなりました。

本県のヤリイカ漁獲のピークは、11月～1月であり、2月以降は水温の低下とともに常磐～房総海域周辺海域まで南下し、産卵すると考えられています。そのため、効率的なヤリイカの資源管理のためには、他県の水産試験場と漁獲情報共有しながら、移動や分布について明らかにすることが不可欠となっています。



図2 ヤリイカの平衡石の写真。細かな輪紋を1本1本計数するのは根気の要る作業です。

3 おすすめの食べ方

新鮮で大型のヤリイカは刺身で食べるのがベストですが、小型のヤリイカは煮付けにすると絶品です。特に今時期のヤリイカは産卵に備え、雌が成熟してきており、卵を持った子持ちヤリイカの内臓を外した後、醤油、酒、みりん、砂糖で煮れば卵のプチプチとした食感を楽しむことができます。雌は外套長が30cmを超えることがないため、外套長20cm～10cm台の小さめのヤリイカを購入すれば雌の確率が上がりますのでぜひお試しください。



図3 ヤリイカの煮付け。卵が美味しい！

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/>