

かがわ

さと うみ

里海の幸

さち

春

「里海」とは

海域・陸域を一体的に捉え

人が適切に関わることにより

多様な生物が生息できる

健全な海の状態を保ち

水産資源、食文化、景観、

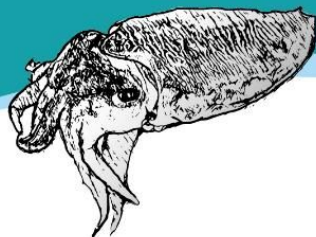
憩いの場、観光など

多くの恵みを享受できる

「豊かな海」です

烏賊
イカ

モンゴウイカ



もの知り情報

香川県で獲れるイカは3つのパターンに分けられます。一つは、春、外海から産卵に入ってくるコウイカ、シリヤケイカ、アオリイカ、カミナリイカ。これらはアマモなどに産卵し、約1年で寿命が尽きますが、生まれた稚イカは内海で育ち、水温が下がる年末頃までに外海に移動します。二つ目は、内海で周年生息するジンドウイカ類とミミイカ。小型で底びき網などで漁獲され、煮付けがおいしいです。三つ目は、日本周辺を大回遊し、たまに瀬戸内海に紛れ込むスルメイカ。春はイカの種類が豊富になりますが、取り揃えて味比べするのは難しいのが現実です。

インタビュー ～イカの魅力、教えて下さい！

こやま まさし

仁尾町漁業協同組合 代表理事組合長 漁師 小山 雅司さん

イカは気まぐれ？ 予測不能な生き物

イカの種類について教えてください

一般的に「イカ」と言ったら、このあたり（三豊市仁尾町）の漁師がイメージするのは「マイカ」。高松だと「ハリイカ」と呼んでいますね。標準和名で言うとコウイカのことです。それから「ダンゴ」と呼んでいるシリヤケイカ。なぜダンゴと呼ぶのかわかりませんが、団子に見えるのかなあ？ 黒っぽい地色に白い斑点があるイカです。このあたりでは、春先からまず、マイカが出始め、4月下旬からダンゴが獲れるようになってきます。量

香川でとれる主なイカの種類と名前

標準和名	地方名
コウイカ	ハリイカ、マイカ
シリヤケイカ	シリヤケ、マイカ、ヘンドイカ、ダンゴイカ、ハッチェイカ
カミナリイカ	モンゴウイカ、センドウイカ
アオリイカ	ミズイカ、ナガイカ
ジンドウイカ類	ベイカ、ペカ、ヒイカ、テッポウイカ、チュウチュウイカ
ミミイカ	ミミイカ、ベイカ、ジンガボ、ギンガボ（仁尾）
スルメイカ	マツイカ、クサイカ

出典：香川県ホームページ 香川県水産課「香川県の水産業－香川の魚－イカ」に一部訂正し、ギンガボ（小山氏より）を追加



小山雅司さん ●こやま まさし

23歳から仁尾で漁業を営む。漁師歴37年の60歳。第10代仁尾町漁協組合長になって31年6月で丸2年になる。代々この地で漁師を営む家系に生まれ、祖父は仁尾町漁協の初代組合長だった。小型定置網漁でおもにタイ、カワハギ、カレイやチヌなどを漁獲。

的にはダンゴのほうが多いですね。

消費者が「イカ」と認識しているのは、マイカやアオリイカじゃないですかね。このあたりでは、アオリイカのことを「ナガイカ」と呼んでいます。それと「マツイカ」。東のほうでは「スルメイカ」と呼ぶようですが、ここではスルメとは呼ばないですね。

どのくらい獲れるのですか？

私は小型定置網漁をしているのですが、イカはまったく予測がつかない。獲れたり獲れなかったり、その年によって極端に違います。ほかの魚なら予想がつくのですが、瀬戸内海のイカは気まぐれなのか？ 30年以上、漁師をしています。イカには予測のパターンがありません。細かいデータを取っているわけではありませんが、10年スパンくらいで専門的に調査しないと、わからないでしょうね。

イカはどんな存在ですか？

定置網なので狙って獲っているわけではないのですが、網にかかっていると、やっぱりうれしいものがありますね。ダンゴは群れで入るから、多いときだと500キロくらい入っていることもありました。高値が付くアオリイカや「モンゴウイカ」（カミナリイカ）は、なかなか獲れるものではないので、入っていたらうれしいものです（笑）。仁尾町漁協では、「ベイカ」（ジンドウイカ類）やミミイカのような小さなイカは重量で値がつきますが、それ以外の大きなイカは1杯ずつ値段が付くんです。ちなみに私は、去年、アオリイカは5杯も獲れなかったなあ。そのくらい、獲れないものです。イカが獲れる定置網、地びき網、たて網の漁師約10人合わせても100杯も獲れていないのが現状です。

イカにとって住みやすい海とは？

イカが好む環境はイカに聞いてみないとわからない（笑）。ただ、定置網で獲れる多くのイカはアマモやガラモに卵を産み付けるのですが、その藻場が減っていることへの対策は、仁尾町漁協でもしています。平成25年に県に協力してもらい、沿岸にガラモ場づくりをしました。場所を明かすと荒らされてしまう可能性があるの、公表はしていません。そして、周辺一帯は禁漁区にして保護しています。イカに限らず、魚がそこで卵を産み育ててくれたらいいですね。



アマモに産み付けられたアオリイカの卵。白っぽい半透明の袋1つに5粒くらいの卵が入っている。



漁から戻って陸（おか）に上ると定置網漁の網の補修。漁港の脇にはこんな風に網を干し、補修する姿が目につく。



仁尾町漁協で春から秋に開催される「朝獲れ朝市」(*)は、まさに朝獲れた新鮮な魚が並ぶ人気の市。地元の人々も並ぶ。

※「朝獲れ朝市」についてはこちらを参照：<http://www.mitoyo-kanko.com/>朝獲れ朝市/



「味どころ^{せん}撰」西岡勝己さんの イカと青菜の葛炊き

所要時間
15分

(下ごしらえを除く)

【材 料(4人分)】

◆ハリイカ(季節のイカ) ……………大1杯	◆塩 ……………小さじ1
◆小松菜 ……………200g(1把弱)	◆片栗粉 ……………適宜
◆白ネギ ……………1cmの斜め切り2切	◆うすくち醤油 ……………適宜
◆サラダ油 ……………大さじ1	◆出汁 ……………175cc

下ごしらえ

- イカは胴の部分だけを使う。胴を開いて両面の皮をむく。タテ3等分に切り分け、それぞれ両面に1～2mmの幅で斜めに切り目を入れる(写真1)。軽く塩(分量外)をして1時間冷蔵庫へ(ラップはしない)。
- 白ネギはネギ油用。白い部分の斜め切り2切をタテに切っておく(写真2)。



作 り 方

- ① 小松菜は3cmの長さに切りそろえる。下処理したイカは1.5cm幅のそぎ切りにして(写真3)全体に軽く片栗粉をつけておく。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を入れて中火にかけ、準備した白ネギを入れ、香りを出す。小松菜を加え、軽く炒める。
- ③ ②がしんなりしたら出汁175ccを入れ、塩小さじ1、うすくち醤油は香り付け程度に加える。
- ④ ひと煮立ちしたら、①のイカを入れる。ゆっくりとフライパンを揺らしてなじませ(写真4)、イカは箸で返して火が通ったらできあがり。



おいしく作るコツ

下処理でイカの水分を抜いておくことで、イカのおいしさが引き立ちます。ラップをかけないほうがきれいに脱水できます。イカに片栗粉を付けるときは、ハケを使うとダメになりません。準備を整えて手際よく調理するのがポイントです(西岡さん)。



西岡さん



発行元: 香川県環境森林部環境管理課
里海グループ

〒760-8570
香川県高松市番町四丁目1番10号
☎ 087-832-3220 2019年3月発行