

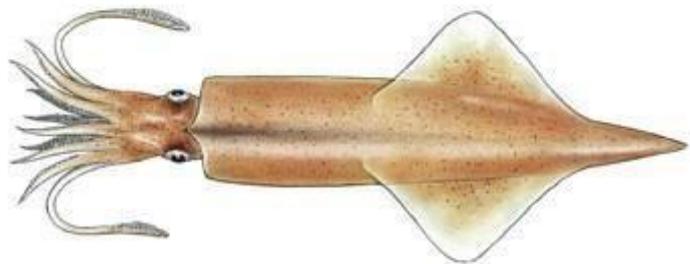
身が柔らかで上品な高級イカ **ヤリイカ**

▶ おさかなレシピ



ヤリイカと春菊のごま和え ヤリイカのソテー

▶ 基本情報



 **旬**
秋

 **漁法**
小型底びき網、沖合底びき網

 **主な産地**
西尾市、南知多町、蒲郡市

● 細長い体が槍の穂先に似ているので槍イカ漁業者の自主的な資源管理が行われ、夏の終わりに解禁

胴長は大きなもので 40 cm 位あり、細長い体が槍に似ているのでヤリイカと呼ばれます。よく似た近縁種にケンサキイカがありますが、ヤリイカの方が足（腕）が短いのが特徴です。スルメイカに比べると漁獲量は少ないですが、季節を感じさせてくれるイカです。

愛知県では渥美外海（遠州灘）で漁獲されていて、漁業者は資源を有効利用するため、繁漁期を設けて小さいイカを獲らないようにし、夏が終わる 9 月頃に解禁しています。また、1 日に獲る量も自分たちでとり決めています。

身が薄く柔らかくて甘みと歯ごたえが素晴らしく、刺身がやっぱりおすすめです。また、真冬のメスが抱えている卵巣も煮付けて美味しくいただけるので、捨てることのないようにしてください。

イカと言えば、豊川市の御津神社では毎年 4 月の第 3 土曜日の例大祭前日に烏賊（イカ）祭りが行われます。

大国主命が海からこの地に降りるときに、人々は船にイカを積んで振るまつたと伝えられ、故事に習いイカを奉納して豊漁を祈願するお祭りです。