



# ちょっと勉強室

No.198

平成26年 3月

## 今回のテーマは イカ Part2

先月に引き続きイカをテーマに、今回は種類別でちょっと勉強してみます。



### (1) スルメイカ

ツツイカ目アカイカ科スルメイカ亜科のスルメイカ属に分類されます。日本列島沿海を中心とした北太平洋海域に分布し、古来から食してきました。現在でも、魚介類の中で最も消費量が多く、イカ類の約7割を占めています。「スルメ」の語源は、墨を吐き、群れることからくる「スミムレ(墨群れ)」が「スミメ」を経て転訛したものと考えられています。現在では「スルメ」というと加工後の干物を指し、加工前のものは「スルメイカ」と呼びますが、古くは加工前のイカも「スルメ」と呼んでいました。一般には「真イカ」とも呼ばれていますが、旬の夏に獲れるものは「夏イカ」とも呼ばれます。また、春から初夏にかけて獲れる小振りのものを魚市場では「バライカ」と呼び、他に方言で「真イカ」「マツイカ」「トンキュウ」「ガンゼキ」「シマメイカ」「サルイカ」などがあります。



生まれた季節によって回遊する海域が異なり、秋に生まれたものは日本海を回遊しますが、冬に生まれたものは太平洋側を回遊します。寿命は約1年で、この間に餌を食べ、成長しながら海域を周遊し、産卵して一生を終えます。

食材としては、イカの中で最も安価であり、そのため、馴染み深いイカです。刺身や寿司、焼き物、煮物、酢の物、天ぷら、フライ等の揚げ物の他、内臓を活かして塩辛にもなります。また、内臓と眼球を取り除き、開いて天日等で干した「鰯(するめ)」は、スルメイカに限らず、ケンサキイカやヤリイカを同様に加工したのも鰯と呼ばれ、スルメイカの鰯は「二番するめ」といわれます。

### (2) ヤリイカ

ツツイカ目ヤリイカ科ヤリイカ属の一種に分類されます。全体的な姿形が槍の穂に似ていることから、漁師の間で呼ばれたのが始まりとされています。別名ササイカ、サヤナガ、テナシ、テッポウ、シャクハチイカ等があります。英名も spear squid (spear=スピア=槍の意) といいます。北海道から九州までの日本列島沿海及び、黄海全域と東シナ海東部海域に分布します。早春から産卵期に入り、各地の沿岸に集まるため、春が漁獲期となります。



刺身や寿司だねとして生食に多く使用されますが、一夜干し、直火焼き、煮付、塩辛等でも食されます。また、乾燥させた鰯は、特に「竹葉」「笹するめ」などの雅名を持ち、ケンサキイカとともに最高の等級とされ、「一番するめ」の名で呼ばれています。

### (3) コウイカ

頭足綱コウイカ目の海洋生物で、最近の研究によると、無脊椎動物の中で最も知能が高い部類に属し、全身に占める脳の大きさが無脊椎動物の中で最も大きいと指摘されているそうです。一般的な大きさは15~25cmで、最も大型の種はオーストラリアコウイカで外套膜が50cm、体重10kgを超えます。外套膜の後端は丸いドーム状で、体内に殻(イカの骨)があり、瞳孔は緩やかにカーブしたW字型をしています。甲イカと記され、英名は cuttlefish。



コウイカは、地中海、東アジア、英仏海峡の他、多くの場所で捕えられ食されています。特にイタリアでは一般的な食材で、イカスミのリゾットに利用されます。クロアチアにも同様のレシピがあり、ベネチアを発祥としてアドリア海の両岸沿いに伝わったようです。コウイカのスミは、かつてはセピアと呼ばれる重要な染料で、珍重されました。