

<http://www.uoichi.co.jp>

■■株式会社うおいち メールニュース

2016.1.26

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきどうもありがとうございます。

◆◆「旬の魚」 No. 90 カミナリイカ(モンゴウイカ)

今回は肉厚で甘味があり、とても美味しいカミナリイカの紹介です。甲に眼のような紋が散りばめられていることから、関西では紋甲イカと呼ばれます。紋甲イカは輸入の大型甲イカ類の総称としても使われるので、ちょっとややこしいですが、このカミナリイカが本家本元の紋甲イカです。



■こんなイカです！

カミナリイカは甲の長さが40cm、重さ5kgにもなる大型のイカです。獲れるのは本州中部以南の主に太平洋岸から東シナ海、南シナ海。やや沖合の水深50~100mの海底付近にすみ、産卵期の春から夏には沿岸の浅瀬に移動してきます。肉食性でエビ・カニ類やシャコ、小型の魚を餌としています。寿命は1年で、産卵の後は死んでしまうと考えられています。

かつては東シナ海のトロール(底曳き網)で獲れたものが市場にもたくさん入荷していましたが、現在では瀬戸内やその周辺の地域からが中心です。数量も限られるので量販店の売場等で見かけることは少なく、大半が料理屋、寿司屋など業務筋向けとなっています。入荷が多いのは冬場を中心に晩秋から晩春にかけて。大型のイカと書きましたが、市場に鮮魚で入荷するのは1~2kg程度が多いです。



■カミナリイカの仲間

イカ類は、このカミナリイカのように石灰質の硬い甲をもつコウイカ(甲イカ)の仲間と、スルメイカに代表される透明なプラスチックのような軟甲があるツツイカ(筒イカ)の仲間に分けられます。コウイカ類の甲は多孔質で比重が水より軽く、これがフロートの役目を果たすので水中にとどまることができます。一方、ツツイカ類はフロートの甲がないので泳ぎ続けないと沈んでしまいます。コウイカ類は身が厚く、肉質が軟らかめのものが多いですが、こうした生態の違いが関係しているのかもしれない。

通常、鮮魚で市場に出回るコウイカの仲間は、このカミナリイカとコウイカ、シリヤケイカの3種類です。

●コウイカ

甲羅の先端が針のように鋭く尖っていることから、大阪では針イカと呼ばれます。カミナリイカより小型で、甲の長さは大きいもので 15 cm程度。背中の模様が虎縞なのでカミナリイカと見分けができます。冬から春が旬で、どんなイカ料理にも向く美味しいイカです。加熱してもさっくり歯切れの良い食感から、茹でて木の芽和えに使われるのが主にこのイカ。多量のイカ墨を持っていることから東京では墨イカと呼ばれ、特に新仔の出回る晩夏の頃は江戸前鮫のネタとして人気があり、びっくりするような値段がつくそうです。



●シリヤケイカ

胴の先から茶褐色の粘液を出し、白い腹部が焼けたように見えることからシリヤケイカの名があります。コウイカより小型で、甲羅の長さはせいぜい 12 cm程度。コウイカと一緒に水揚げされることが多いが、背中が黒っぽくて全面に米粒を散らしたような模様があることから簡単に見分けられます。市場には冬場に和歌山から少量入荷する程度。丸のままではなく、たいてい写真のように甲と内臓を除いて開いてあります。身はやや硬めだが美味しいイカです。



■呼び名

カミナリイカという呼び名の由来は、雷の鳴る頃にたくさん獲れるからとも、雷の鳴る地方で獲れるからとも言われます。別称の紋甲イカの由来は冒頭に記した通りですが、背中 of 眼のような文様が唇の形、つまりキスマークのようにも見えるので、英名では Kisslip cuttlefish (=キスマークイカ)とも呼ばれるそうです。ちなみに、日本では甲イカ類も筒イカ類も烏賊(イカ)と呼びますが、英語圏では甲イカ類を Cuttlefish(カトゥルフイシュ)、筒イカ類を Squid(スクイド)と呼び分けています。

■輸入の紋甲イカ

西アフリカや東南アジア各地にも大型・中型のコウイカ類がいて、冷凍のラウンド(丸のまま)やむきイカとしてたくさん輸入されていますが、これらの流通名に「紋甲イカ」が使われています。関西を含めカミナリイカを紋甲イカと呼ぶ地域は多いので、だいぶややこしいです。国産の紋甲イカは、本名のカミナリイカで呼ぶべきかもしれません。

輸入の紋甲イカにはいくつかの種類があります。モロッコやモーリタニアなど、西アフリカから輸入されるものはヨーロッパコウイカ、中近東や東南アジア諸国から輸入されるのは主にトラフコウイカ。何れも体重 5kg 以上にもなる大型のコウイカです。南シナ海あたりまではカミナリイカもかなり獲れるので、輸入の紋甲イカにこれも含まれます。

■美味しい食べ方

カミナリイカや輸入の紋甲イカは肉厚で甘味があり、もっちりとした食感が特徴で、どんなイカ料理にも向きます。また、このイカを含め、コウイカ類は多量のイカ墨を持っているのでイカ墨パスタなどにも使われます。余談ですが、セピア色の語源はイカ墨のインクを使って描いた絵や文字の色で、元々はコウイカのことをセピアと呼んだからだそうです。

●握り寿司

柔らかめで寿司飯との相性も良く、握り寿司でおなじみのイカです。ゲソ(足)は茹でて甘いタレを塗っています。



●天ぷら

肉厚でジューシー、天ぷらにぴったりのイカです。硬くなるので揚げ過ぎに注意！

