
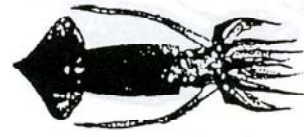
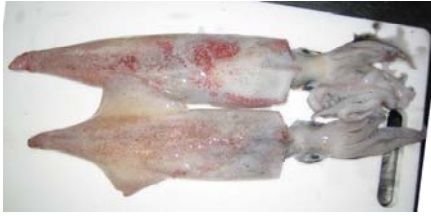




② イカ・タコ類

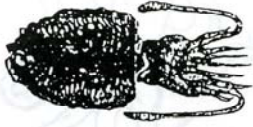
和名 (地方名)	スルメイカ (マイカ, マツイカ, ガンゼギ)	主な漁獲域 (生息域)	日本の周辺海域, 特に北海道
特徴	アカイカ科に属する。10本の腕のうち2本は特に長い触腕。肝臓に付着する墨汁囊 <small>のう</small> がある。漁獲量はイカ類の中で最高。		
食べ方	種類多く, 地方色豊か。煮物, 揚げ物, さしみ, イカ飯など。		
主な加工品	するめ, 塩辛, かす漬け, くん製, 缶詰, 塩蔵品, 調味乾製品		
旬: 夏~秋 (7~10月)		胴長30cm程度	
			

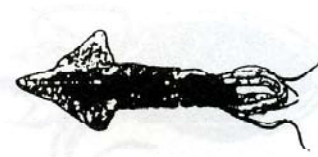
和名 (地方名)	アカイカ (ムラサキイカ, ハカイカ, メダマ)	主な漁獲域 (生息域)	本州近海および南方沖合
特徴	アカイカ科。スルメイカに似ているが肉厚で, 胴は円筒形。全体に赤みが強く, 表皮は黒紫色で肉質は柔軟。		
食べ方	食べ方はスルメイカに準ずる。		
主な加工品	ソフトさきいか, 珍味加工品など。		
旬: 夏 (6~8月)		胴長40cm程度	
			


和名 (地方名)	ケンサキイカ (アカイカ, シロイカ, ゴトウイカ)	主な漁獲域 (生息域)	本州・九州, 特に五島列島 沿岸
特徴	ジンドウイカ科。ヤリイカに似て体形は細長い。ケンサキイカを原料としたするめは1番するめといわれ, 特に味がよい。		
食べ方	食べ方はスルメイカに準ずる。		
主な加工品	一夜干し, 一番するめ, さきいか, 珍味加工品など。		
旬: 春～夏 (4～7月)		胴長35cm程度	

和名 (地方名)	アオリイカ (モイカ, ハ ショウイカ, ツイカ, ミス <sup>ト</sup> イカ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道以南の遠洋域
特徴	ジンドウイカ科。コウイカに似るが石灰質の甲羅はなく, 透明な薄い甲をもつ。胴周りに広いひれをもち, 肉はやや堅めで甘味があり, イカ類では最高級品。		
食べ方	さしみ, 天ぷら, 煮付け, 照り焼き		
主な加工品	乾製品 (水するめ, もずるめ), 冷凍品		
旬: 夏 (6～8月)		胴長45cm程度	

和名 (地方名)	コウイカ (スマイカ, ハリイカ, マイカ)	主な漁獲域 (生息域)	本州の中部以南, 四国, 九州沿岸海域
特徴	コウイカ科。イカの仲間でも、 <sup>がいとう</sup> 外套内に石灰質の甲羅をもっている種類。そこからコウイカとなった。腕は10本, 2本の長い触腕あり。		
食べ方	肉厚で, 美味。さしみ, 酢漬け, 照り焼きなど。		
主な加工品	冷凍食品, するめ, いか墨, 黒作り (塩辛), 調味乾製品。		
旬: 秋~冬 (10~1月)	胴長18cm程度		

和名 (地方名)	モンゴウイカ (カマリイカ, コブイカ, キッチョイカ)	主な漁獲域 (生息域)	本州中部以南
特徴	コウイカ科。大型で触腕が長い。外套の背面に眼状紋が多数あるので紋甲イカの名がある。		
食べ方	さしみ, 鮨種, 照り焼き, 八宝菜, 天ぷら, フライ		
主な加工品	冷凍品 (シーフードミックス用), 冷凍むき身ロール, 甲は歯磨き研磨剤		
旬: 秋~冬 (国内産) (10~1月)	胴長38cm程度		
(注) 近年市場でモンゴウイカといわれるものは, 主としてアフリカ西海岸で漁獲される同属の別種であることが多い。			

和名 (地方名)	ホタルイカ (マツイカ, コイカ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道, 本州から朝鮮半島 南部
特徴	ホタルイカモドキ科。スルメイカ型。体表に多数の発光器をもっており, 蛍のように光るところから名が付いた。		
食べ方	生食, しゃぶしゃぶ, 天ぷら, 唐揚げ, 酢の物, 炒め物。		
主な加工品	塩辛, つくだ煮, 素干し品, みりん焼きなど。		
旬: 春 (4~6月) <span style="margin-left: 150px;">胴長6cm程度</span>			
			

和名 (地方名)	マダコ (タコ)	主な漁獲域 (生息域)	本州およびその近海
特徴	マダコ科。8本の腕(足)をもつ。タコの七変化といわれるくらい, 周囲の環境や状態に応じて体色を変える。		
食べ方	さしみ, 酢味噌和え, たこ焼き, 鍋物など。		
主な加工品	酢だこ, 煮だこ, ゆでだこ, くん製品など。		
旬: 春~夏 (4~8月) <span style="margin-left: 150px;">体長60cm程度</span>			
			

和名 (地方名)	ミズダコ (オオダコ, マダコ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道全域から本州, 北太平洋など
特徴	マダコ科に属す。タコの中では最大で, マダコに比べ, 水っぽく, こしが無い。体色は茶褐色で, 背景により体色を変える。		
食べ方	酢だこ, さしみなど。		
主な加工品	味付け酢漬けたこ, 塩乾品, 調味加工品, くん製品。		
旬: 春 (5~6月)	体長3m程度	