

かごしま お魚 再発見

ソデイカ

大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島のお魚のことを教えてもらっているこのコーナー。今回は、もちもちした赤色の大きなイカをご紹介します！

真っ白な刺身はまるでもちもちのよう
ダイオウイカとも呼ばれる巨大なイカ



そのこのイカしたアナタ…、ダイオウイカを食べたことがありますか？ 鹿児島県内には、ソデイカのことをダイオウイカと呼ぶ人たちがいます。現に、「ダイオウイカ」とか「大王イカ」という表示で切り身や刺身が売られているスーパーもあります。

「鹿児島県民はダイオウイカを食べる！」と言えば、県外の人は驚くでしょうね。テレビ番組が作れそうじゃないですか？

ソデイカは寒い時期に多く水揚げされます。市場に赤い大きなイカが何百匹もならぶと、それはもう壮観ですよ。まさに今の時季、お店にならぶことが多くなります。

肉厚な胸の部分は刺身がお

すすめ。お店で売られている刺身は一度冷凍してから解凍したものです。そうすることによって身がやわらかくなり、甘みも増します。真っ白な身をお皿に盛ると、まるで切りもちのよう。食べても、もちもちです。もちろん、揚げたり炒めたりしてもOKです。

一方、三角のひれの部分は食感がたいたいので、刺身には向きません。でも、細く切って天ぷらなどにすればおいしく食べられます。また、奄美大島や沖縄、良部島などではひれが積極的に有効利用されています。私は奄美市の魚屋さんで作った、ソデイカのひれを奄美の「なりみそ」(ソテツの実で作るみそ)であえた「イカみそ」が好きです。また食べたーい！

オススメ!
ソデイカ料理

ソデイカの刺身



ソデイカのから揚げ



ソデイカのひれのなりみそあえ

なぜ
ソデイカという名前に？

それは、中央から3番目の左右のあし(正しくは腕)にある保護膜を支える肉柱という部分が袖のようにみえるからです。しかし、英語の名前はダイヤモンド・スクイッド(スクイッドはイカの意味)といいます。左右のひれを広げるとひし形になるからです。どちらがわかりやすいですか？ 鹿児島のダイオウイカはダイヤモンド？

大きなイカさん
いっぱい!



▲市場にずらりとならぶソデイカ

ソデイカ

ツツイカ目ソデイカ科の、胸の部分の長さ80センチ、体重15キロが「標準サイズ」という巨大なイカ。でも、寿命は約1年といわれています。世界の温帯から熱帯の外洋域にすんでいます。九州では沖縄県や鹿児島県の奄美群島の近海などで「旗流し」と呼ばれる釣りで比較的たくさんとられていて、鹿児島市の魚類市場にも水揚げされます。