

# スルメイカ

鰯烏賊

ツツイカ目閉眼亜目  
アカイカ科

漁期

旬

春 夏 秋 冬 春 夏 秋 冬

新潟港に集結しているイカ釣り船



鮮度の良いイカは体の表面に色がついています

生でも焼いても  
酒の肴に欠かせ  
ないメニュー



## 県内の主な漁法

■一本釣り・定置網・底びき網

## 県内の年間漁獲量

■近年の漁獲量は約2000～  
4000 tで、年変動が大きい

## 主な水揚地

■山北・新潟・両津

## 県内の地方名

■マイカ

■外套背長… 15～30cm ■体重… 50～700g

## ■生息場所・生態的な特長

東シナ海で生まれた個体が春から夏にかけて、餌を食べながら日本海を北上して各地で漁獲される。秋から冬には再び東シナ海での産卵に向けて南下をする。

本県では前年の秋生まれのスルメイカが5～7月にかけて多く水揚げされる。

## ■食材としての特長

イカ類の中では最もポピュラーな種類で、大量に漁獲されるため安価。獲れたてのイカは透明感があり、こりこりとした食感も楽しめる。

## ■食べ方

刺身、焼物、干物、塩辛、揚物、煮物、ゆでる。

MEMO

寿命は1年。漁獲量は年変動があるが、消費量は水産物のトップクラス。