



シロイカ漁の漁火は夏の風物詩

# ケンサキイカ

(地方名 シロイカ)

漁期  
盛漁期  
推奨期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月



アオリイカがイカの王様ならば、シロイカはイカの女王様。



産卵中のシロイカのペア

## 名前の由来

シロイカ：  
赤紫色の皮をむいた時の  
真っ白な身の色から。

九州、関東地方等では、反対に  
体表の赤銅色に注目して  
「アカイカ」と呼ぶので要注意。

## 棲息場

水深100m以浅の沿岸域。  
山陰沖～九州西岸域での  
分布が多い。

## 大きさ(流通サイズ)

大きいものはオスが胴の長さが  
50cm、メスは40cm位になる。  
流通サイズは、胴の長が  
約10～40cmと様々。

## 水揚量(H21年)

732トン

## 産地

田後港、田後港(浦富)、  
網代漁港、鳥取港、赤碕港、  
境漁港。



夏の風物詩の「いさり火」



## 肉質・味

イカの中では身が柔らかく、モチモチと舌に絡まるような食感。肉厚で甘味、旨みとも強く、濃厚な味。それもそのはず、呈味成分であるグリシン等遊離アミノ酸がイカの中では、アオリイカに次いで2番目に多く含まれる。



## 調理方法

なんと言っても刺身が一番のお勧め。天ぷら、煮付け、酢の物、焼き物、炒め物なども美味しい。他のイカ同様加熱調理する場合は、長く熱を通さないこと。食感を求めるなら、水揚げされたばかりの透明感ある鮮度の良いものを選ぶ。やや時間が立ち赤くなったものも、旨み、甘味が増して美味しい。体全体が白っぽくなったものは、鮮度がかなり低下したもの。



活シロイカ



刺身



### 郷土料理

鳥取県ではシロイカの刺身はワサビではなく、生姜で食べるのが一般的。刺身をお湯にさっとくぐらせ生姜醤油で食べる「湯びき」もある。煮付けは、タマネギと一緒に煮込むとより美味しくなる。



### 特産品としてPR中！

シロイカは、漁獲量も多く、姿形も上品で、味も良いため鳥取県産魚PR推進協議会が、「食のみやこ鳥取」を代表とする特産品としてPRしている。現在は、活きたまま出荷する取組も行われている（取扱量はまだ少量）。

### 地元加工品

- 一夜干（数量限定）
- シロイカするめ（天日干）
- シロイカ麴漬け
- シロイカ丼（期間限定）  
鳥取港や赤碕港でその日に漁獲されたシロイカを使った海鮮丼。トロロと温泉卵、特製ダレがシロイカの甘みをさらに引き出している。

### ブドウイカとは

鳥取県では、秋になるとちょうどブドウの房の様な丸みを帯びぼっちゃんり（ずんぐり）とした小型のケンサキイカが、漁獲の主体となる。これはこの時期に山陰沖だけに分布するケンサキイカの季節型（亜種）で、分類学的には「ブドウイカ」と呼ばれる。しかし、両方とも地方名は、シロイカ。夏の大型のシロイカがケンサキイカで、秋の小型のシロイカがブドウイカ。



- 南方系のイカで産卵期は、夏（よく似た形のヤリイカの産卵期は冬～春）。
- 砂地の海底に卵を産む（ヤリイカは硬い海底を好む）。
- 漁場がごく沿岸のため、鮮度が抜群に良く、県外からの評判も高い。
- 初夏から晩秋まで水揚されるが、イワガキとともに本県を代表する夏の味覚。
- スルメも色白で、旨みが強く高級品。
- 沖合底びき網でも漁獲され、特に境漁港では初冬小型のものが、たくさん水揚される。