

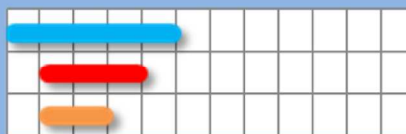
富山が有名だが、鳥取も結構な産地

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ホタルイカ

(地方名 ホタル)

漁期
盛漁期
推奨期



海洋生態系において重要な餌生物。多くの有用水産物を支えている。

名前の由来

ホタル：
体が発光することから。

棲息場

山陰沖の200~700mの深海。

大きさ(流通サイズ)

外套長(胴の長さ)7cm、
体重10g程度。
本県に水揚されるものは
小型のものが多い。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約146トン

ホタルイカの発光

● 体全体に千個近い発光器を持ち青白い光を発する。

● **発光の役割**
● 背景に溶け込み捕食者にみづかりにくくするため。
● 危険を感じると目くらまし効果としてフラッシュの様に一瞬強く発光する。

肉質・味

内臓ごと食べるので、小さいが味は濃厚。高タンパク、低カロリーで、コレステロールを下げると言われているタウリンも豊富。体全体に張りがあり、目が飛び出したものが鮮度が良い。

調理方法

● ボイルした物をそのまま種々の薬味で食べる他、和え物が一般的。
● 生を加熱(ボイル)する場合は、両面に切れ目を入れること。
● また、寄生虫が内臓に寄生することが知られているので、生食は避けること。
● 加熱(沸騰水に30秒以上)、又は冷凍(-30℃で4日以上)すれば死ぬことが確認されている。



- 鳥取県では産地富山湾の解禁前の冬季~初春の水揚が多い。産卵期前に漁獲するため小型個体が多く、味にこくを出すとされるワタ(内臓)の発達も小さい。
- 沖合底びき網船が帰港直前に操業し水揚するので、鮮度は良いものが多い。
- 昼間は水深200m以深に暮らし、夜間には水深100mより浅い層まで浮上。毎日深浅移動を繰り返している。