

# アオリイカ 【障泥烏賊／ツツイカ目ヤリイカ科】

旬 春

外套長 約50cm

地方名称  
ハビロ (幡豆、日間賀島)  
モイカ (南知多)  
ホヤイカ (三谷)



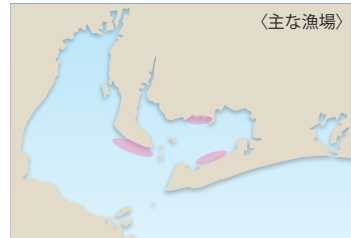
## 生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、西尾市、田原市

【主な漁法】さし網、小型定置網

【漁期】春 夏



〈主な漁場〉

## 料理して食べよう!

驚きのコリコリ感

### ◎アオリイカの刺身

材料(4人分)  
アオリイカ1杯、  
ワサビ適量

- ①アオリイカは、腹側の中央に縦に包丁を入れて開き、足と内臓、軟骨を取り除いて水洗いし、皮をむく。
- ②身を食べやすい大きさに切り、器に盛り、ワサビを添える。足(ゲソ)は目の下から切り落とす口を摘んで取り除く。から揚げにする。

アオリイカは、一度冷凍すると、身が柔らかく、甘くなります。  
切り身は、塩・コショウをしてフライパンでバター焼きに。

