

ケンサキイカ【剣先烏賊／ツツイカ目ヤリイカ科】

旬 春

外套長 約40cm

地方名称
アカイカ(豊浜、一色)
ナガツル(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、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網

【漁期】春 夏 冬



(主な漁場)

料理して食べよう!

甘くて柔らか

◎ケンサキイカの刺身

材料(4人分)
ケンサキイカ2杯、
焼きノリ1/2枚、
ワサビ適量

- ①ケンサキイカは、足と内臓、軟骨を抜いて洗い、皮をむく。
- ②①の胴を開いて薄皮を取る。
- ③②の表側に縦に数本の包丁目を入れ、裏側に焼きノリを貼り縦にたたく巻き、小口切りにする。(うず潮のようになる。)
- ④②を薄く削ぎ切りにする。
- ⑤器に③と④の2種類の刺身を盛り、ワサビを添える。

ケンサキイカはゆでも硬くならない

◎イカめし

材料(4人分)
ケンサキイカ4杯、
餅米1カップ、
うるち米1カップ、
しょうゆ1/2カップ、
酒大さじ3、砂糖大さじ3

- ①ケンサキイカは内臓と軟骨を取ってよく洗う。
- ②混ぜ合わせた餅米とうるち米をとぎ、ザルに上げておく。
- ③①に②を1/3程度になるように詰めて、口を楊枝でとめる。
- ④水3.5カップ、しょうゆ、酒、砂糖を煮立て、③を並べて、弱火で40分程煮る。
- ⑤食べやすい大きさに切り、器に盛る。

フライや天ぷらで。

ゆでたケンサキイカの胴に五目ちらし寿司を詰めて、
即席イカめし。

