

【春】ホタルイカ

… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 釜ゆで・酢味噌和え・干物

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★

水揚量 ～ ★★★



小田原にある「早瀬のひもの」では「ほたるいか醤油干」を製造し、珍味として人気がある。

メモ ～ 近年、春先になると定置網に大量に入る。ホタルイカというと富山湾が有名であるが、太平洋岸にも分布している。刺身等の生食も可能であるが、寄生虫がいることがあり、加熱もしくは冷凍処理をした方がよい。素干しにすると旨味が凝縮し、大変美味しい。ただ目玉が残るのが玉にキズか。