

【春～夏】アオリイカ

… 定置網



産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



秋頃には、夏に産まれた小アオリイカが港に現れる。一般的にイカ類の寿命は一年と言われ、産卵を終えて死ぬ。大きいものは4キロを超える。

メ モ ～ 5月の終わりから6月頃にかけて、産卵のために岩礁地帯や海草の群生した産卵床へ群れる習性から、同時期に多く定置網で漁獲される。

雌雄の判別は簡単で、メスは胴の部分に斑点状の模様があり、オスは白い短い筋状の模様がある。

イカの中でもトップクラスの味と評価され、その柔らかい身質と甘みで多くの料理人をうならせる。

冷凍保存すると身質がさらに柔らかくなり、旨味が増すとされている。