

【夏～秋】スルメイカ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼物・煮物 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★

水揚量 ～ ★★★★★



春先に釣れるムギイカは、大人気。

メモ ～ 数年前に真冬の米神定置で25トン以上獲れたことがあるが、普段はあまり獲れない。

普通、夏から冬に安定した量の水揚げがある。

春先には当歳の小イカが獲れ、ムギイカと呼ばれる。

その柔らかい食感と旨味は心待ちにする魚屋が多く、珍重されている。

夏場はアニサキス類の寄生虫が見られる為、刺身には向かないとされる。