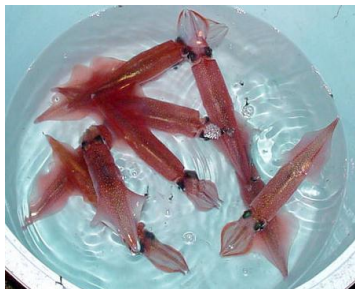


【冬】アカイカ（ケンサキイカ）・・・定置網



産地 ～ 西湘～伊豆
 調理法 ～ 刺身・煮物 ほか
 価格 ～ ★★★★★
 食味 ～ ★★★★★★
 水揚量 ～ ★★★



12月～3月が、活ヤリエカの時期

メモ ～ 相模湾でアカイカというところのイカである。正式名称アカイカの事をこちらではムラサキイカ（バカイカ）と呼び、値段も月とスッポンほどの差がある。ケンサキイカは、ねっとり舌に絡みつくような甘みのある身質で、刺身にすると最高においしい。煮付けても大変美味しく、単価も高い。ヤリエカもよく似ているが、甘みではこちらが上と言われている。ヤリエカも相模湾～伊豆半島を中心に釣りによる漁が盛んで、同時期に多く入荷する。