

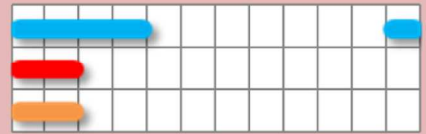
夏はケンサキ、冬はヤリ

ヤリイカ

(地方名 テナシ、ケンサキ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



「子持ちイカ」の代表格。冬の真子（卵巣）は絶品。

名前の由来

テナシ：餌を捕まえる2本の触腕が、他のイカに比べると短いことから。
ケンサキ：体は細長く槍の穂の様に見えることから。

棲息場

普段は水深100m以深の深海に棲息するが、冬季1～2月頃に沿岸の浅所に接岸。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、胴の長さは40cmを超える。
流通サイズは、20～30cmのものが多く。

水揚量(H21年)

2.5トン
ケンサキイカ（シロイカ）に比べると格段に少ない。

産地

田後港、網代漁港、境漁港。



肉質・味

みずみずしく透明感溢れる身はやや柔らかく、ほのかな甘味があり、あっさりとした上品な味わい。水揚げされたばかりのものは体色に透明感があるが、やや時間が経つと茶色、さらに鮮度が落ちると白くなる。



調理方法

刺身が最高。冬～早春の味わいは最上級。煮つけ、もち米を胴につめて出汁で煮たイカ飯等すこぶる美味しい。火を通してスルメイカと異なり硬くならないのが特徴。和食はもとより、スパゲッティー、トマト煮、ブイヤベース等洋食に広く利用される。



- 本県ではケンサキイカをシロイカと呼び、ヤリイカをケンサキと呼ぶところもありややこしい。
- オスの方がメスより大きくなる。メスは大きくなっても胴の長さは30cm止まり。冬季「子持ちイカ」を賞味するならば小型のものを選ぶこと。
- 産卵期は春～初夏。夏～秋に子イカが出現し。子イカは晩秋～冬にかけて大きく成長して立派な親となる。寿命は1年。
- アオリイカ、ケンサキイカ、ヤリイカは高級イカの御三家。

沿岸漁業 イカ釣 小型底びき網 沖合漁業 沖合底びき網