

麦イカ 花湯霜

夏

諸説あるが、麦イカとは、麦秋の頃に獲れる小ぶりのスルメイカとの解釈に賛同する。麦秋とは、麦が収穫時期を迎え黄金色に輝く5月下旬から6月上旬を米の収穫時期になぞらえ「秋」と表現したものである。年魚（寿命が1年）であるスルメイカの発生場所・時期は、区々であり一概には言えないが、この時期、近海特に石川県沿岸で漁獲されるもの

スルメイカ 鰯烏賊(麦イカ)



は、その名に相応しい大きさ（30入／箱程度）が多い。

自然環境、乱獲、地政学的要因、人手不足等の理由から「獲れない」が主たるところであろうが、魚価<漁獲に関わるコストから「獲らない（操業期間短縮）」も加担し、その上、流通の恣意的フィルターがスルメイカを消費者から遠ざけている。スルメイカに限ったことではないが「消費者は、生産者（漁業者）に近づけないし、流通に聴いてもらえない」が現実であり、潜在的な需要を安価に提供できていない事実が拍車を掛ける。

アニサキス対策として、鮮度の良い状態のものを素早く一次加工し、 -20°C 以下24時間以上冷凍したものを使用します。何れにしても、柔らかさと鮭ネタサイズに相応しさを兼ね備えた「麦イカ」利用しない手はない。薬味は断然即生姜を推奨。必至かも。