

### 36. ケンサキイカ 剣先烏賊(あかいか・しろいか)

夏



#### ◇撮影後のコメント◇

甘い、適度な歯応え、噛めば噛むほど甘味と旨味が湧き出すイカ類中最も好いと評価できるものの一つ。最大級に推奨と言わざるを得ない。そして酢飯との相性も良い。薬味の卸ショウガはワシ流。わさびよりイカの甘味が強調されるような気がしてならない。撮影の2014年は県内不漁。毎年豊漁であればと心から願う。写真は長崎産。

毎年その夜釣りに数回出漁する。釣法は5本スツテのブランコ仕掛け、しかし最近はいけん（鉛スツテ）にハマっている。前者は比較的待ちの釣で、後者は攻めの釣との印象である。まだそのコツを掴んだと言えないが、釣れた一釣ったの感覚は十分に味わえる楽しい釣法である。今後釣果が伴えば、それに移行せざるを得ない。昔は大切な釣果を墨で真っ黒にして持ち帰っていたが、近年はよく利用する船頭さんの指導を主な情報源とし鮮度良く、しかも全く墨汚れがない方法を習得できた。その要点は、①冷やす（出来れば氷別の冷海水）②直接手で触れない③真水（解けた氷の）に漬けない④海水で墨を落とす⑤上下に重ねない（イカには陸上の重力でも相当負担）⑥白くなるまで放置で野メ⑦直接氷に触れさせないである。味は、県内漁獲のイカ類中最高ランクの甘味旨味で歯応えも良い。歯応えがキツイ方には、隠し包丁を施してでも、加熱せず生で味わって欲しい。