

## 202. はりいか



### ◇撮影後のコメント◇

同じ甲イカ類を同時に食べ比べる機会がないから、他の例えば「カミナリイカ」や「モンゴウイカ」などとの違いは、難しい。美味しい甲イカであることには相違ない。程よい歯切れの良さと優しい甘みと旨味。なんとも言えない品の良さがその特徴である。画像右が生、左が花湯霜どちらが好いか。結論は、食べ飽きる程食べた後だろう。

標準和名が「ハリイカ」ではないことは、十分理解している。当方、魚類学者ではないことから、正確な同定は、その専門家にお任せするが、気になり、Web上複数検索した結果「テナガコウイカ」ではないかと結論付けた。その根拠は、とある信頼できるWebサイトに「皮が厚くて剥きづらい」と記載されていたことと、そのサイトの写真が対象と非常によく似ていた（あくまで主観）ことから。間違っていたら、ごめんなさい。

しかし、「はりいか」の命名の由来はどこからなのであろう。少なくとも県内3か所の店頭で、当イカが「はりいか」として並べられていたのを目撃したことから、当県、当イカは、「はりいか」の名で流通しているのである。「カジキ類」を当県では「さわら」と呼んでいることと同じ理屈で「郷に入っては郷に従え」となる。

まあ、「美味しければ、何だっていいですよ」の心境。目くじら立てる程ではない。