

赤酢飯ーソデイカ（たるいか）

当イカは、店頭によく並んでいるお馴染みのケンサキイカ（あかいか）、スルメイカ、ヤリイカ、アオリイカと同じ「ツツイカ目」に属する。ちなみに、ホタルイカも当目の仲間に属するとのこと。味覚的には「別もの」と判断しているが、その構造的な特徴を思い浮かべる（今、手元にないから）と小さいながらも「なるほど」と頷ける。



上記ホタルイカを除くあか・スルメ・ヤリ・アオリイカに共通の特徴は、外皮を剥いた後でも内皮が何層も重なっていて、現実的に全て取り除くことはできないことと、尖った部分を上に、下足を下として、横（左右）方向に「筋」が入っているから「噛みづらい」特徴がある。したがって鯨ネタとして扱う場合、外側は上下方向に、内側は左右方向へ各々細かく厚みの半分程包丁を入れる施術が必要となる。当ソデイカ（たるいか）に対しては、肉厚だが肉質は柔らかい・筋が気にならないことから、外側の内皮（硬い）部分のみにネタの縁に斜め方向へ格子状に入る様に包丁を入れてある。（画像参照ください）

あか・スルメ・ヤリ・アオリイカに共通の断然よく似合う「薬味」は「卸生姜」と考えているが、当イカには「山葵」が断然好い。これがソデイカの個性（特徴）である。