

春 18. ホタルイカ(蛍烏賊)

食文化的に春を象徴する鮮魚介類の一つである。当ホタルイカについて石川県水産総合センターの漁獲統計資料から考えさせられることが多い。石川県産に拘れば、12月～翌3月に漁獲が集中することから旬は冬に限られるが、市場や店頭の様子からは、他県産・冷凍・鮮（生）が入り交じり、2月頃～5月頃まで切れ目なく流通している。



次に、漁獲統計を縦（年別）に俯瞰すると、数十t～百数十tで推移していた漁獲量が2007年150.9tをピークに2018年0.3t、2020年0.7tと激減している。何らかの要因でほぼ絶滅したのか、獲れる場所に行かないのか、獲れても水揚げせずリリースしているのかは不明。県内漁獲が底曳網漁のみであることと、ホタルイカを目的に底曳網漁を実施しているのではないことだけは、明らかである。減った（獲れない）ならば、根本原因は人間の業。獲らないならば、経済学的力学の作用か。これも人間の業。

石川県産のホタルイカが獲れなくなっても、獲れても冬季限定であるにしろ、その「春らしさ」はゆるぎないし、コンセンサスは得られている。あえて「あしらい」と言わずに「パートナー」と表現する「浅葱（あさつき）」がそれに加勢する。もう外せない。