

秋 59. ソデイカ(袖烏賊) たるいか

当イカ、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。石川県内の漁獲は、1995年の167.5tをピークに2021年は、1.2t（県水産センター統計資料より）。絶滅しないようにと祈るばかり。



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

味は、他のイカ類と比較してやや淡いが、その淡さを補って余りあるねっとりした柔らかさとなる。柔らかいのでよく噛める。噛むと本来の味が滲み出て、その「ねっとりさ」が美味しさを口中に長く留まらせる好例。酢飯との相性も抜群に好い。それらの好きを知るところなのであろう、全国規模の回転寿司チェーン店でもよく利用されている。

当初、（通常の）白酢飯と組合せていたが、赤（酒粕）酢飯と組合せたところ数段向上した。赤酢の旨味が当イカに持ちえない旨味を補完し、ほとんど感じられない当イカの風味に赤酢の風味が加勢し向上させた。もう（通常の）白酢飯に戻す理由はなくなった。上記、ホタルイカを除く同じ「ツツイカ目」に属する4種の薬味は、断然卸生姜であるが、当イカの場合は、卸ワサビとなる。その「ねっとりさ」がそうさせたに違いない。