

冬

69. ヤリイカ(槍烏賊)

この時期のイカと言えばヤリイカである。当イカ、ケンサキイカ（赤いか）と同じヤリイカ（ジンドウイカ）科ヤリイカ属に分類され、姿形だけでなく味もよく似ている。石川県水産総合センター漁獲統計資料を紐解き「旬を裏付ける」漁獲量を調べてみると、9月10月、1月2月にピークがあり、その高さは1月2月がやや勝る傾向であった。また、



冬場に漁獲されるイカは、スルメイカ以外に当イカしか見当たらないことから「冬」が旬に相応しいと断定した。ちなみに「赤いか」より年間漁獲量が多いことが意外だった。

冬場、他の主役級鮮魚介類（例. かに、えび、ブリ）が幅を利かせ、主役としての立ち位置がないのかもしれないが、この時期の「いしかわ旬の鮨だより®」10種10貫に不可欠な一品、否逸品である。味は、赤いかと比較してやや淡いが、美味しいイカの一つであることに相違ない。柔らかさは、写真の包丁仕事が必要な程であった。薬味を何にと迷ったが、結局、赤いか同様卸生姜に着地した。また、赤（酒粕）酢飯との相性も赤いか同様であることが、分類学上「味の要件」はないにしろ、同属の証となるのであろう。

美味しい上に、漁獲も提供するに不足はないし、提供しない理由は何も見当たらない。