

ホタルイカ

水揚げ量日本一——浜坂町



小さなホタルイカを拡大してみました
こんな形をしています

海の妖精ともいわれるホタルイカは、胴の長さが6〜7cmとごく小さなイカです。日本近海に広く分布しており、普段は主に沖合の水深200mよりも深い海域に生息しています。

ホタルイカは富山湾の特産として知られていますが、昭和62年、浜坂漁港で本格的にホタルイカ漁をはじめました。今では富山より浜坂の水揚げが多くなり、水揚げ量は日本一を誇るようになりました。日本で一番は、やはり3月から漁がはじまり、5月頃までが旬。ホタルイカが出回りはじめると、但馬にも春が来たしるし。一匹がひとくちサイズで、かみしめるとほのかな甘味が口に広がります。

ホタルイカはその名が示すとおり発光するイカとして有名です。ホタルイカの発光器は構造から3つの種類に分けられ、それぞれ腕発光器、眼発光器、皮膚発光器と呼ばれています。

なぜ、ホタルイカは光るのでしょ？光を発する理由は、威嚇のためや外敵から身を



守るためと考えられています。網で揚げられた時に光るのは

威嚇発光で、この時の光り方はかなり強烈。腕の先端部分にある大きな発光器から、まばゆい光りを発光します。一方、保身の時は体全体に800個ほどある発光器から淡い光りを発します。光つたらかろうじて目立つ

のではないかと思いますが、上から見ると海中は暗くても、海中から上を見上げると、ほのかに明るく見えるので、自分もその明るさになりシルサトを消し、敵から身を守るのに役立っています。

富山湾では定置網で漁をしますが、浜坂は底引き網での漁法です。現在、浜坂町漁協では20隻の底引き網の漁船が漁に出ています。ベタベタの尻よりも少し荒れているくらいの方がたくさん捕れるとか。

ホタルイカの身はあっさりとした淡泊な味。一方、内蔵はうま味成分のひとつであるアミノ酸が多く甘味が強いので、はらわたごと味わうと特においしい。生なら「ロリッ」とした歯ざわり、茹でればむっちりとしたうまみ



■ 特選産物牛ロース

■ 特選産物牛焼肉用

■ 特選産物サーロインステーキ

富山湾産物
みかたわ

TEL 0764-67-2500 FAX 0764-67-2520
富山県/富山県産物

地方産品、
求めてください



浜坂町漁業協同組合
問い合わせ先
兵庫県美方郡浜坂町芦屋663番地の1
TEL.0796-82-3020 FAX.0796-82-3416
http://www.hamasaka.gr.jp/



【作り方】新鮮なホタルイカを用意し、調味料で漬け液をつくる。漬け液にホタルイカをひたひたの状態に漬ける。
(要冷蔵)4〜5日後から食べられる。

【材料】ホタルイカ300g、しょう油・酒・みりん 各適量

ホタルイカの沖漬け
【作り方】茹でたホタルイカを軽く塩、コショウし、玉ねぎはくし切りにする。串にホタルイカ、玉ねぎを交互に刺し、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけて油で揚げる。付け合わせに干切りキャベツを添える。

が楽しめます。内蔵はビタミンA、Eがウナギなみに豊富でカロリーは半分以下。低脂肪EPA、DHAの比率も高く健康に良い食材です。
浜坂町漁協組合婦人部の皆さんが、簡単でおいしいホタルイカの料理法をいろいろと考え、広めるためにがんばっています。

ホタルイカと玉ねぎの串さしフライ



ホタルイカと玉ねぎの串さしフライ

【材料】茹でたホタルイカ24尾、玉ねぎ小2個、塩・コショウ各少々、小麦粉・パン粉・卵・天ぷら油・干切りキャベツ 各適量

【材料】茹でたホタルイカ20尾、小麦粉・卵・山芋・ホタルイカのゆで汁・塩・だしの素 各適量
【作り方】小麥粉に卵、すりおろした山芋を混ぜ、茹で汁で溶き、比較的ゆるめの衣をつくる。たこ焼き器を火にかけ、油を薄く引いた後、衣を

流し込み、ホタルイカを1尾ずつ入れ、天かす、きざみねぎ、きざみしょうがを加えて丸く焼き上げる。好みによってソースで味付けしてもよい。



ホタルぼーる

他にもたくさん料理方法があります。おすすめオリジナルレシピのパンフレットもありますので、ご利用ください。また、ホタルイカの通信販売もありましたので、浜坂町漁協ホームページよりお申し込みください。

4月7日(日)、「第4回ほたるいか祭り」が浜坂漁港せり市場で盛大に行われます。とれたてのホタルイカのおどり食いやからあげ、炊き込みご飯など、おいしい春を満喫できますよ。春を呼ぶホタルイカ。個体が小さいので鮮度の落ちがはやいそうです。地元に行って買うのが一番。茹でられたもので身がふっくらと張りのあるものをえらびましょう。新鮮な春の味を味わってください。
協力：浜坂町漁業協同組合

お申し込みは、官製八ガキまたはFAXにて、住所、氏名、年齢、電話番号、性別、希望時間帯をご記入の上、下記住所までお申し込みください。同伴者の方も同じです。後日、はがきにて見学時間などをお知らせいたします。

・車を運転されます方のきき酒はご遠慮願います。
・都合により一部変更する場合がありますのでご了承ください。

真心の酒
香住鶴株式会社

〒669-6545 兵庫県城崎郡香住町森646-1
TEL0796-36-0029 FAX0796-36-3273
URL http://www.fukuchiya.co.jp/
E-mail kasumi@mail.fukuchiya.co.jp



開催日 平成14年3月21日(木)
時間 11:30 2 14:00 3 14:30 4 15:00
内容 酒造工程見学・きき酒
参加費 無料
募集人員 先着100名(定員になり次第締切)
参加資格 20歳以上の方

日頃のご愛顧に感謝して、酒蔵見学会を計画いたしました。普段飲まれていない「香住鶴ができるまで」を皆様にごくろりとご覧いただきますので、お気軽に当蔵までお問い合わせください。

香住鶴
酒蔵見学会
のご案内