

海の幸の
ふるさとを訪ねて

体は大きく、身は優しくデリケート ソデイカ



ていねいな
日帰り操業が
鮮度を高める

海と島のくに・沖縄は亜熱帯性海洋気候に属しているため、真冬でも平均気温は16度、いつでもどこでもハイビスカスやブーゲンビリアの鮮やかな花が見られることで知られています。

また沖縄の海は、熱帯の海水を運んで来る黒潮のため、島の周辺に発達した珊瑚礁でも有名なところ。珊瑚礁のきれいな海水を通して白い砂に珊瑚の林が帯状や点状に広がり、海の水をエメラルド色に染めています。

こうした高い透明度の海水の性質から、沖縄の海は釣り漁業や突きに適しており、古くから「追い込み」<はえ縄>「一本釣り」などの漁法が活躍している漁場です。沖縄のソデイカ漁は、やはり「はえ縄」と「旗流し釣り」の二つの漁法によって盛んに行なわれて来た漁業で、ソデイカの漁場が近いので日帰りによる操業を行なっているため、その鮮度がきわめて高く、非常に生きがいい最高の品質として知られています。

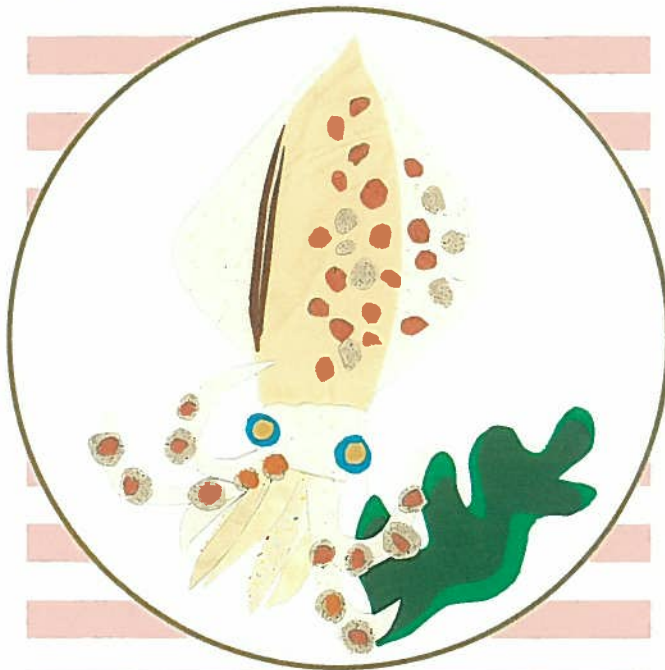


ビッグスケール
で、個性あふれる、その姿

沖縄のソデイカの平成5年度・水揚げ量は1,487トン。

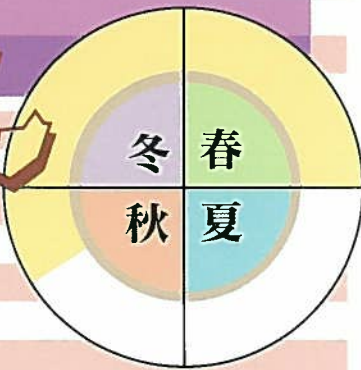
これは全国におけるソデイカの主産地であることを示す数字です。ソデイカは世界中の温かい海域に分布する、大きき80センチ、体重20キログラムにも達するほどの大型のイカ。

14~15キログラムのソデイカを



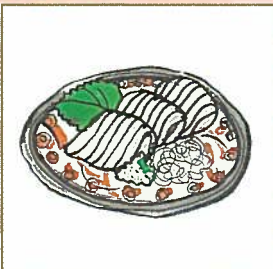
沖縄県
全域

●ソデイカのとれ頃
主として春に水揚げしますが、旬は11月~5月。



【おいしい食べ方】

■ソデイカの刺身は何といっても最高です。和えもの、すしネタとしても、もちろんです。パエリア、パスタ、サラダなどの洋風シーフード料理にもおいしく食べられます。



刺身にすると、30~50人分にもなると言いますから、実にビッグでスケールの大きな魚です。沖縄地方では「セーイカ」の別称、また京都地方では「アカイカ」<タルイカ>などと呼ばれている、鮮やかな赤色の体色を持ったイカです。

ソデイカはその姿かたちも個性的。大きく厚い独特の菱形のヒレが、翼のように外側の全長にわたって広がっているため、その外観はきわめて特異。この形のため、「オオトビイカ」という別称もあり、英語では「フライング・スキッド (飛ぶイカ)」と呼ばれているほどです。

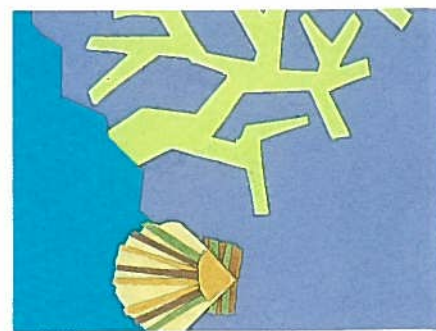


巨体に
秘められた
繊細な味わい

ソデイカは暖海の外洋の表層域に雌雄の関係なく通常2個体づつ遊泳している変わった習性を持つ魚で、全世界に一属一種の貴重な生物です。

このきわめて個性あふれるソデイカの味は、その大きな体に似あわず、非常に繊細な柔らかさとデリケートな味わいを持った美味のもの。

日帰り操業による抜群に鮮度の高い、ここ沖縄のソデイカはさらに格別のおいしさを誇っています。



シーフードネットワーク沖縄
〒900 那覇市前島3-25-39 TEL098-868-2054(代)

Seafood Communication

全国漁業協同組合連合会 中央シーフードセンター
〒101 東京都千代田区内神田1-1-12 コープビル TEL03-3294-9671(代)