



萩の *UPhotololigo edulis*

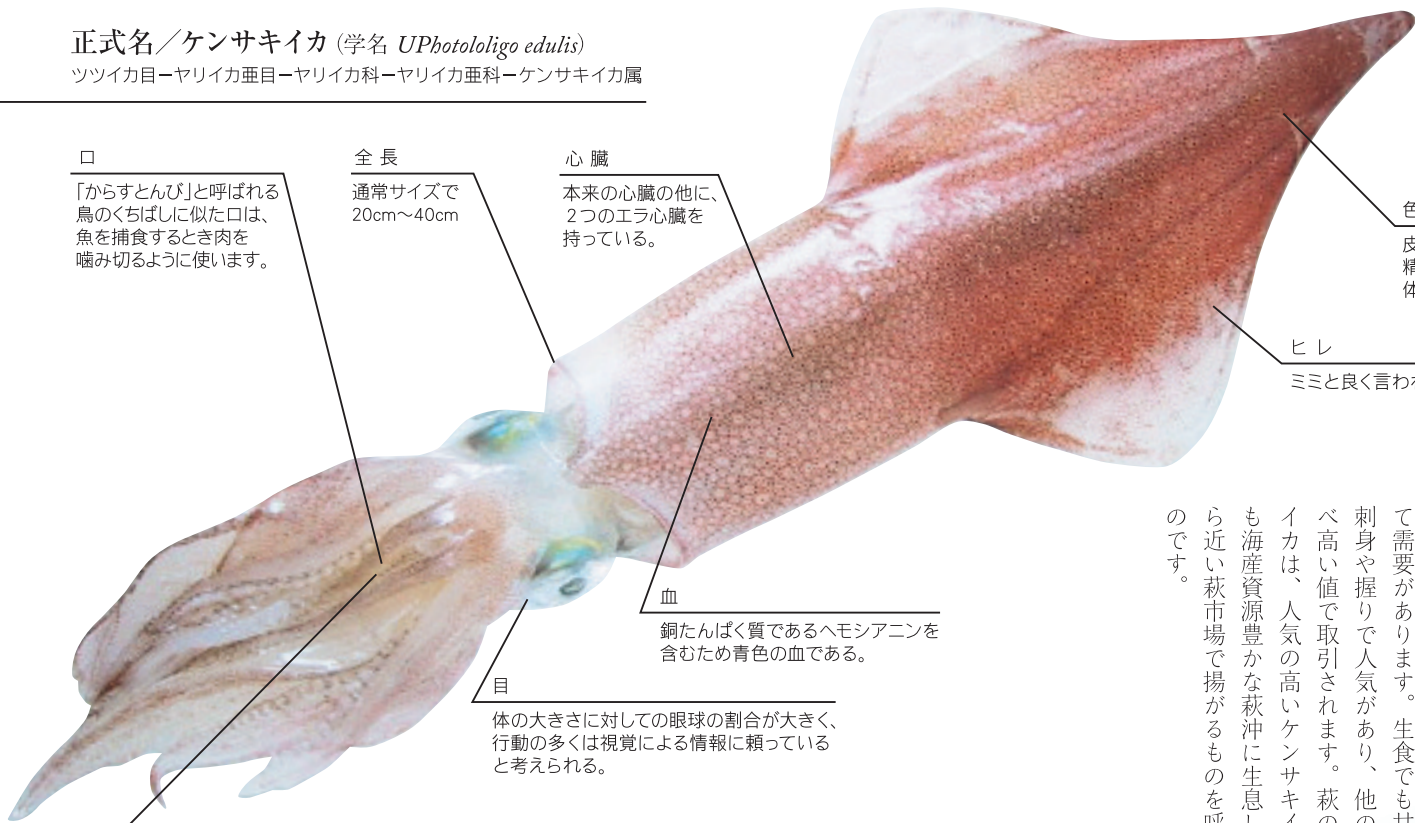


UPhotololigo edulis

萩のケンサキイカ

正式名／ケンサキイカ (学名 *UPhotololigo edulis*)

ツツイカ目ーヤリイカ亜目ーヤリイカ科ーヤリイカ亜科ーケンサキイカ属



口

「からすとんび」と呼ばれる鳥のくちばしに似た口は、魚を捕食するとき肉を噛み切るように使います。

全長

通常サイズで20cm～40cm

心臓

本来の心臓の他に、2つのエラ心臓を持っている。

色

皮膚には色素細胞がたくさん並んでおり、精神状態や周囲の環境によって半透明から赤茶色へと、体色を自由に変化させることができる。

ヒレ

ミミと良く言われます。

血

銅たんぱく質であるヘモシアニンを含むため青色の血である。

目

体の大きさに対しての眼球の割合が大きく、行動の多くは視覚による情報に頼っていると考えられる。

口内

口の中には歯舌と言う硬い歯ブラシ状の舌があります。口で噛み切った魚の肉を歯舌ですり潰して胃に送ります。

可食部100gあたりの成分

エネルギー	84kcal	／	水分	80.0g
たんぱく質	17.5g	／	脂質	1.0g
灰分	1.4g			

ケンサキイカはツツイカ目・ヤリイカ科に属するイカの一つで、ウロトウチス属・ケンサキイカ亜属に分類されることもあります。また、地方によってはアカイカ、シロイカ、マルイカ等の別名が存在し、佐賀県唐津・呼子ではケンサキイカのことをヤリイカと呼び、胴長がほぼ同じサイズである別属のヤリイカとの区別ができない人も多くいます。ケンサキイカはヤリイカに比べ胴が厚くずんぐりしており二本の触手も長く、スルメイカに比べ、柔らかく癖のない上品な味わいは、スルメイカ以上にスルメの原料として需要があります。生食でも甘味豊かで刺身や握りで人気があり、他のイカに比べ高い値で取引されます。萩のケンサキイカは、人気の高いケンサキイカの中でも海産資源豊かな萩沖に生息し、漁場から近い萩市場で揚がるものを呼称したものです。

ケンサキイカの生態

ケンサキイカは青森より南の沿岸域からフィリピン、オーストラリアにかけての海に広く分布しています。ケンサキイカの生涯は1年と短く、沖合で回遊する群もいれば、沿岸域に棲む瀬つき型の群もいます。また、産卵の為、春から夏にかけて20m〜40mと水深の浅い海域に移動すると考えられていましたが、実際は水温に関係することがわかり、水温と漁場の違いで、季節による漁獲サイズの推移が魚類とは変わった規則性を持たせました。秋沖を含む西南日本海沿岸域では、春に6cmほどの【ばらいか】（ケンサキイカの子ども）が群れをなしながらも、30〜40cmの最大サイズである春期成熟群が獲れ、夏になると少し小さめの夏期成熟群が漁獲されます。その後、秋になりますと、秋沖で産卵しない10〜20cmほどのサイズの小さい秋期未成熟群が来遊してきます。その為、あたかも季節が経過するほど若返るような感覚になりますが、実際は1年の間に体長30〜40cmまで急速で成長するイカです。



繊細な ケンサキイカ

—地元でも難しい活イカの取り扱い—



ツツイカ類であるケンサキイカはスルメイカ同様とても生命力が弱い軟体動物です。更に鮮度落ちも激しく、活イカどころか、鮮イカの刺身でさえも消費者の口に届けることは決して容易なことではありません。まき網等で獲れたものは、痛みも激しく、直ぐに死んでしまい活イカにはなりません。加えて、一本釣りで活きたまま水槽に入れても、後ろ向きに高速で泳ぐため、壁に衝突を繰り返し、数日も経たないうちに死んでしまいます。衝突を回避するためにドーナツ型の水槽も開発されましたが、衝突せずとも、活きたエサしか食べない、共食いを始めるなど、浮き出てきた問題をクリアする度にコストが上乘せされ、養殖はできないどころか、流通も困難なケンサキイカです。また、いくら活きたものを手に入れても、調理されるまでの間に墨を吐かれたり、包丁を入れる前にストレスを感じさせると、あつという間に変色してしまいます。その為、透明な活イカを提供するとなると、口スを見込んだ仕入れが必要となり、漁場が近い土地であっても、専門店か人気店であれば、取扱いが難しい食材です。

データで見る 萩の ケンサキイカ

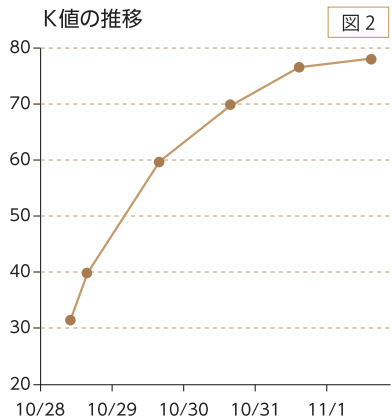
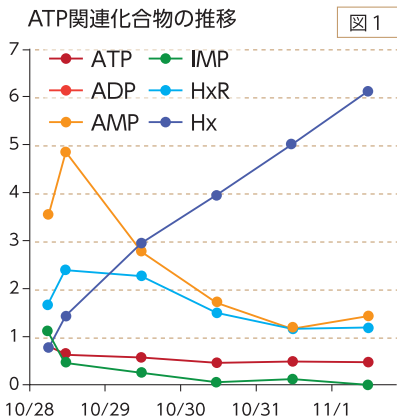


山口県水産研究センター 外海研究部 専門研究員 白木 信彦さん

実のところイカの呈味有効成分はまだよくわかっていないのが現状です。この度の遊離アミノ酸分析においても旨味成分であるグルタミン酸は含まれておらず、ATP関連化合物分析でもイノシン酸も極わずかに検出できませんでした。グルタミン酸との相乗効果で旨味を感じるアデノミンリリン酸（AMP）は急激な増加を見せましたが、グルタミン酸が含まれていないので、旨味として感じるかどうかは難しいところです。ただ、遊離アミノ酸の中でプロリン、グリシン、アラニン、アルギニン、ロイシンの含量が多く、その中でもプロリン、グリシン、アルニンと甘味系ものが占める割合が高く、その甘味を美味しいと感じてい

活きたままのケンサキイカの刺身を 食べる事ができるのは特別なこと

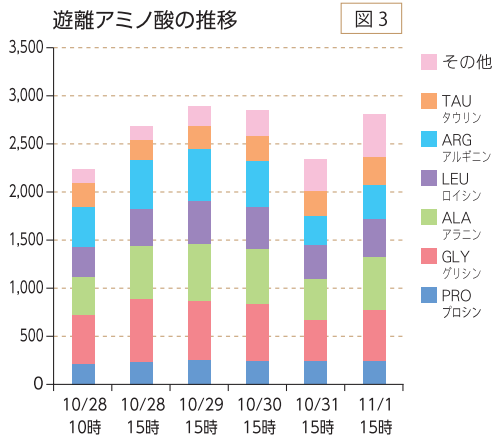
るようです。鮮度を数値化したK値の分析では、20%を一日目で超え、3日目以降は70%台となりました。水槽に移した活イカでさえも長くて10日、短ければ2.3日ほどで死んでしまうほどストレスに弱く、取扱いが大きく関係するのですが、それを差し引いても鮮度落ちが著しく早い魚介類であると言えます。しかしながら、凹み・破断強度検査では、鮮度が落ちてもその数値はあまり変動を見せずにいました。これは、イカの筋肉は水に不溶の筋原繊維タンパク質含量が高く、その繊維は太く緻密な構造をしているためだと考えられ、それゆえ、凍結しても組織が傷まないう性質を持ち、冷凍イカが多く流通さ



凹み・破断強度

	凹み(mm)	強度(g)
10/28	2.6	594
10/29	4.0	793
10/30	3.6	601
10/31	2.6	500
11/1	3.7	724

れるのでしょうか。そのような性質、背景から、やはり活きたままのケンサキイカの刺身を食べる事ができるのは特別なことで、それを可能にするだけの技術や設備を持ち合せている萩のケンサキイカは素晴らしいです。



「随分と減ってきました。」と、開口一番、目利きの話の前に市場に揚がる量が減っていることを言われる。パブル期以降、活魚輸送が増え、生きたまま小売店、飲食店に卸される量が増えたとのこと。市場に並ぶのは「活き」ではなく「鮮魚」。もちろん漁場が近い萩のケンサキイカは、その日に獲れたものが市場に並ぶ。それでも、その日の操業時間の早いうちに獲れたもの、遅い時間に獲れたものでは差があるそう、で、「時間が浅いものは身が透明で鳴っているものもあります。時間が経つにつれ、まばらな赤になり、その後真っ赤になります。そしてそれを越えたら、今度は白色に戻ります。基本鮮度は良いので、どちらかと言えば、身の厚みとサイズを気にします。」と言われる。

鮮度は良いので、どちらかと言えば、身の厚みとサイズを気にします。

スーパーなどでは15cmほどが好まれ、飲食店は大きいサイズが好まれる。また「イカの刺身は人によって好みが違うでしょう、活きた透明の刺身の食感を好む人もいれば、新鮮なものを一旦冷凍して解凍したものを刺身にしたほうが柔らかくて美味しいという人もいます。また、少し時間が経った方が美味しいという人もいます。個人的には食感が良いものが好きですね。」とも言われ、裏を返せば、萩のケンサキイカほどの趣向の刺身でも楽しめるだけの環境があるということだ。

「新鮮だからって美味しいものではないと思います。」と、興味が湧く一言から始まった内田さんのケンサキイカ目利き論。

「イカは新鮮なまま冷凍し、細胞が破壊されたもののほうが美味いとは良く聞く話ですし、かといえば、冷凍せず経過し白くなりかけたほうが甘みが生まれるとも聞きますし、生きづくりで美味しさというより食感を楽しむ人もいます。」

確かに言われる通りで、同じケンサキイカの刺身でも地方によって、美味しいタイミングがそれぞれ異なる。では、仲買人として買付けのポイントはどこにあるのか尋ねると「身の厚みです。サイズもできるだけ大きいものを選びます。そして、

新鮮だからって美味しいものではないと思います。

ポテツとしたものの方が取引先は喜ばれます。活きを水槽で運ぶわけではないので、鮮度レベルは赤色に変色したもので十分。あとは取引先それぞれのニーズに合わせるだけです。」と大胆なことを言われるのは、ニーズに応じることができただけのものが市場に並んでいる強みである。



市場風景

仲買業者 株式会社内八

内田謙一郎さん



地元料理人による おもてなし料理

割烹 千代

河村剛太郎さん



鮮度の良いケンサキイカを食べると聞いて、先ずイメージするのが「生きづくり」であろう。有名なところでいえば佐賀県の呼子である。もちろん萩のケンサキイカも「生きづくり」で提供される飲食店は幾つか存在する。透明な身のプリプリ感やゲソの吸盤が舌に吸い付く感覚は、普段からそうそう味わえるものではない。逆に、イカの刺身は透明なものより、白くなつてからの方が甘くて美味しいと言う人は少なくはない。食感を優先すべきか、旨み甘味を優先すべきかは、人それぞれ好みによるところが大きい。

楽しむことができる鮮度のケンサキイカを熱した石で焼いて食べる。火を入れることで甘味が増すだけでなく、相性の良いバターで風味も増す。香ばしさはご想像のとおりだ。又、下味に少量の酒と鰹の酒盗を使い、単なる辛味ではなく旨みを含んだ辛味が更に食欲をそそらせる。言うまでもなく、何よりも嬉しいのが、焼き具合を自分好みに合わせることができる点。表面を軽くあぶる程度で生の触感をも楽しむもよし、中心部近くまで火を入れ十分な甘味を楽しむのもよし。辛味に酒盗を使うからこそ選択が広がる。お客を思う心遣いが勝る一品である。

ケンサキイカの石焼き

材 料 (2人前)

- ・ケンサキイカ…100g
- ・鰹の酒盗…大さじ1
- ・酒…大さじ1
- ・バター…100g



割烹 千代

TEL 0838-22-1128

萩市今古萩20-4

【営業時間】11:30~14:00

17:00~22:00(L.O.21:00)



地元料理人による おもてなし料理

萩の酒と萩の肴

MARU

小祝 敦さん



日本各地で獲られるケンサキイカでも、身が透き通るほどの活き造りを提供される飲食店は限られている。どこか、水槽を設備し専門的に取り扱う飲食店であつても仕入れた獲れたての活イカ全てが色を変えずお客の口に運ばれるわけでもない。それほど繊細な食材なのだ。

新創作郷土料理を提供し、地元民から観光客までが連日賑わう地産謹製料理店MARUが、その繊細なケンサキイカを使い、おもてなし料理として紹介してくれたのは「ケンサキイカのリゾットすしスタイル」。ケンサキイカの活き造り自体がスペシャルであるのにも関わらず、その透き通った身を手早くというか、このような形を喜びを与えてくれるのかと、活き造りを味わったことのある者でも目からウロコ

が落ちる一品。

簡単に表現すれば、透明なままの活きケンサキイカをネタにした『握り』である。簡単でないところを詳しく説明すると、炒めたケンサキイカのゲソとミミと共に炊いた白米をベースに、トマトソース、ほうれん草とはなっコリー、ウニと卵黄を使い3種類のリゾットを作り、シャリにする。それを半透明な身で握りのように包み込むと、赤、緑、黄と色鮮やかな3色がネタ越しに淡く優しく浮かぶ。もちろん視覚だけでなく、ケンサキイカの風味が豊かな3種のリゾットは、活きケンサキイカとそれぞれ違う調和を生み、味覚にも驚きを与えてくれる。観光客にはもちろん地元民にも大きな衝撃と食後に満足感を与えてくれる謹製料理である。

ケンサキイカのリゾットすしスタイル

材 料

- ベースリゾット
白米…1合
スープ…200cc
ゲソ&ミミ…50g
ニンニク…1片

- トマトソース
トマトピューレ…少々
ケチャップ…少々
パプリカ…少々

- ほうれん草とはなっコリーのペースト
ほうれん草…15g
はなっコリー…15g
塩…少々

- ウニと卵黄のペースト
ウニ…1/4枚
卵黄…1個



萩の酒と萩の肴 **MARU**

TEL 0838-26-5060

萩市吉田町78

[営業時間] 17:00~23:00