

旬の水産物情報 アオリイカ（ミズイカ）

肉厚で甘い身のアオリイカは、鹿児島県ではミズイカと呼ばれ親しまれています。春は、産卵を迎えた大型の個体が市場に並ぶ時期で、味も良く、刺身、寿司ネタに最高です。

主な漁法は定置網や一本釣りなどで、一本釣りでは餌木（えぎ）を使って釣ります。餌木は日本古来のルアーであり、この釣りの発祥地は奄美大島～鹿児島あたりと言われています。

漁師が落としたたいまつをイカが抱いたことからヒントを得て、餌木が考案されたというエピソードが語り継がれており、西郷隆盛が島流しにあったときも、「世は座してイカを釣る」「座敷にいながらイカが釣れる不思議な道具」と、沖永良部島座牢、獄中の窓からイカ釣りを楽しんでいたとのこと。



黒潮などの影響で年中海水温が比較的高い甕島や熊毛地区は、絶好のアオリイカの漁場となっています。

スーパーで見つけたら是非お召し上がりください！



▲餌木 黒い魚型のものは、薩摩伝承の古典的な餌木。他の一般的な餌木と異なり、無垢の木材の表面に焼き入れを施しただけのシンプルな造りである。

アオリイカは、「かごしま旬のさかな」に認定されております（平成6年4月）

その他、春の美味しい魚は右記QRコードよりご覧ください。

<https://www.pref.kagoshima.jp/af05/sangyo-rodo/rinsui/suisangyo/season/spring.html>



担当課：水産振興課