

「セピア色」の語源になった濃厚なイカ墨を持ち、
噛めば噛むほど甘い肉厚な甲イカ

ハリイカ（コウイカ）

○特 徴：

大きさ 20cm 前後で表は黄土色の縞模様がかっきり。腹の部分に突起のある甲をもち、先端が出っ張るため「ハリイカ」。別名にイカ墨が非常に多いためスミイカ、由良町ではコブイカとも呼ばれます。

本種のヒレは「えんぺら」と呼ばれ美味。脂質が少なく低カロリーでタウリン、亜鉛が豊富です。



○食べ方：

刺身、煮付け、天ぷらなどで楽しめます。塩コショウをして油やバターでいためてもおいしい。夏のころの 5cm 程度の仔イカは新イカと呼ばれ、寿司ネタとして珍重されています。

○ 旬：冬場

○産 地：紀伊水道沿岸

○生産量： 1.4 t（平成25年 由良町漁協）

○問い合わせ先：由良町漁業協同組合 （0738-65-1025）

○取引形態： 由良町漁協では、各漁業者が地元仲買業者と直接取引を行っています。