

スルメイカに似た珍イカ

海洋生産技術担当 石川陽子

Key word: カギイカ , *Onykia loennbergii* , 味

スルメイカに似ているけれど違うイカ

漁況調査で港をまわっていると「この魚は何？」と訊かれることがあります。海の生物は多様で、長年多くの魚を見続けている漁師さんや漁協の職員さんでも初めて見る魚がいるということに驚かされます。

さて、今回は東由岐漁協で、「スルメイカそっくりだけど、足が長くて煮ると真っ赤な汁が出るイカって何イカだろう。深海で釣れたようだ。」という質問を受けました。釣り上げた漁師さんがスルメイカだと思って煮付けにしたものの、気持ち悪くて食べられなかったということでした。当初これだけではさっぱり何だか判りませんでした。すぐにまた同じイカが水揚げされ、標本として提供いただいたので種が判明しました。



写真 1 . 美波町由岐で水揚げされたカギイカ (*Onykia loennbergii*)

触腕に鉤！

そのイカには決定的な特徴がありました。触腕の本来吸盤があるべきところに、釣り針のような^{かぎづめ}鉤爪が並んでいたのです。

かぎづめ
鉤爪をもつイカには，ツメイカの仲間やテカギイカの仲間がいます。詳しく調べたところ，全体の姿やかぎづめ鉤爪の付き方，および吸盤の角質環に歯が無いことなどから，このイカは「カギイカ *Onykia loennbergii*」であることが判りました。

たしかにスルメイカに似ていて，スルメイカより足が細長いイカです。新編世界イカ類図鑑ウェブ版(奥谷 2015)によると，カギイカは青森以南の日本近海から東南アジア周辺海域，インド洋にかけてのに生息するイカであり，写真には土佐湾で漁獲された個体が紹介されていました。また，FAOの資料(P.Jerb et al. 2010)によるとカギイカは基本的に深海に生息するイカだそうですが，今回水揚げされたカギイカも，水深 200 ~ 300m の水深帯をトロリングするタチウオ曳縄漁で釣れたものでした。

2017年夏頃から黒潮大蛇行が発生しており，徳島県の近海でも黒潮が沖を迂回するように流れることが多くなっていましたが，今回のカギイカの漁獲との関係は明らかではありません。徳島県で初めてカギイカが確認された事例として記録に留めておきたいと思います。他県では，福井県(小浜)で2009年6月，東京都(伊豆大島)で2013年6月にそれぞれカギイカの漁獲が珍しいものとして報告されている事例がありました。

カギイカを食べてみる

さて，釣り上げた漁師さんが食べなかったというカギイカ，煮付けにして試食してみました。



写真2. カギイカの煮付け

水の加減か，煮汁は思ったほど真っ赤にはなりませんでした。ネットの情報では「煮ても焼いても食えない」とのことでしたが，多めの水で茹でて醤油とみりんで味付けたところ，身はとても柔らかいが，甘みがほとんどない代わりに苦みがあり，後味で若干酸味(塩味?)の残る，けれど「食べれなくはない」ものができました。この苦みや酸味は，深海性のイカが浮力の調節のために筋

肉中に貯めるアンモニアに由来するものです。薄めた酒などに一晚漬けるとアンモニアが抜けるという話もありますので，調理法を工夫すれば美味しくいただけるかも知れません。

最後になりましたが，標本を提供いただいた東由岐漁協には感謝を申し上げます。

参考文献

奥谷喬司，田川勝，堀川博史(1987)日本大陸棚周辺の頭足類，社団法人日本水産資源保護協会，東京，pp118-119．

奥谷喬司(2015)新編世界イカ類図鑑ウェブ版，全国いか加工業協同組合，<http://www.sen-ika.com/zukan/>．

P.Jerb，C.F.E. Roper(2010)FAO Species Catalogue for Fishery Purposes No.4, Vol.2，FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS，Rome．

福井県水産試験場(2009)浜へのたより第220号，
(<http://www.fklab.fukui.fukui.jp/ss/>)

東京都島しょ農林水産総合センター「珍魚採集報告第135号 カギイカ」
(<http://www.ifarc.metro.tokyo.jp/27,15233,55,228.html>)