



## 静岡の食 しずおか食セレクション

静岡県の国内外に誇りうる価値を備えた食材を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。  
今号は秋から冬にかけて漁獲される「仁科のヤリイカ」を紹介する。

肉厚で上品な甘みを放つ海の宝石

[賀茂郡西伊豆町]

# 仁科のヤリイカ

古くからイカ漁が盛んに行われている西伊豆町の仁科漁港では、夏のスルメイカ漁が終わると、ヤリイカの漁が10月から始まり3月まで続く。

ヤリイカは市場に出回る量が限られているので、一般的なスルメイカに対して高級品として扱われている。刺身で味わうとスルメイカにはない旨味や甘みに驚く。中でも仁科のヤリイカは肉厚で、体長50~60cmの大物も多く、食感や甘みもワンランク上と評されている。

仁科の主要漁場は、駿河湾の中でも好漁場の水深が浅い石花海(せのうみ)と呼ばれるエリアだ。夜釣りが禁止されているため、仁科のヤリイカ漁も昼間に限られる。夜間に集魚灯を使って一網打尽にする漁法に比べると水揚げの効率は下がるものの、イカにストレスがかからず、生きたまま出荷できるため「仁科のヤリイカ」の市場評価はすこぶる高い。ガラスのように透き通った姿も海の宝石を思わせるほど美しい。

活魚の大半は東京・築地へ直送されてしまうため、県内の小売店で目にする機会はほとんどないが、仁科漁港の直売所に併設された「沖あがり食堂」では、新鮮なヤリイカを2月まで味わうことができる。駿河湾が育んだ「仁科のヤリイカ」は口の中でも美しい余韻を放つ。



刺身で品質の高さが実感できる「仁科のヤリイカ」。わたが少ないので煮付けにしてもおいしい。



昼釣りのヤリイカ漁は朝5~7時の間に漁し水揚げは午後1時から。当日中に活魚のまま出荷する。



仁科漁港の正面にある「沖あがり食堂」。営業日が変則なので出かける前に確認が必要。(電話: 0558-52-0018)

お問い合わせ／伊豆漁業協同組合仁科支所 静岡県賀茂郡西伊豆町980-8 電話: 0558-52-0103

### 読者の声

「花沢の里」の記事について、「焼津市」と聞くと海、港町のイメージでしたが、山に囲まれ、静かで文化財が多くあるしっとりとしたイメージに感動しました。ぜひ一度めぐってみたいと思いました。

東伊豆町 相原和世さん

モンゴルとの地域外交の記事について外国との交流、異文化、見聞を広めること、大いに賛成です。是非、静岡が火付け役となって全国に広がるといいと思いました。

静岡市 藤波美恵子さん

野球、サッカーと静岡には全国的にも高いレベルにあるスポーツがあります。知事対談の中にあつたように空港、新幹線を上手く活用し、世界レベルのスポーツイベントを誘致すべきだと考えました。

富士市 植松一さん

「次代を拓く」とても良い記事だと思いました。静岡のものづくりが世界で活躍していると思うととても誇らしいです。もっと他の事例も知りたいです。

袋井市 鎌田麻由美さん