

コウイカ再考(最高)

石川県内、漁業統計に項目はないが漁獲はある。極限られた店のみ取扱いがあり、隠れた需要があるのであろうか、意外とその量・頻度多い。統計に項目がないものの漁業者の好む好まざるにかかわらず、獲ったよりむしろ獲れているのではないかと想像している。

また、生態も多いと確信。なぜなら「アオリイカ」の釣行の際、とても下手な当方にも



目的の「アオリイカ」ならず、大きな「甲いか」を釣った。もとい、釣れた（スレ掛り）から「多い」は、確度高い事実であろう。もしかして「アオリイカ」より多いのかも。

よく調達する店の「紋甲いか」を観察すると、2種類の「甲いか」が「紋甲いか」として扱われている。一つは「カミナリイカ（紋甲いか）」、もう一つは「コウイカ（はりいか）」。何れも「標準和名（一般名・地方名）」表記凡例。それら外見の特徴や相違点等は、Web上に事例豊富につき参照願います。今回は、後者の「コウイカ」を利用。

何れにしても、両者の外見の違いが判別できても、食に関する味・食感・風味、まして、切り身になってしまったら見た目さえも判別不可能。まさか、両者を並べて食べ比べなんて野暮なことは、絶対しない。当方、最も鮫に相応しいネタの一つとの見解（最高）。