

冬

79. カミナリイカ(雷鳥賊)

県内、「紋甲いか」の名で流通しているが、標準和名は「カミナリイカ」である。近種の「コウイカ」も一部混同され「紋甲いか」として販売されているケースもある。さらに輸入物の「もんごういか」も流通しているからややこしい。「カミナリイカ、コウイカどう違うの」と問われても味の違いを明確に説明できないから、呼び名はどうぞお好みに。

紋甲いか



石川県水産総合センター漁獲統計資料に当イカを含め甲イカ類の項目がないが、JFかなざわ総合市場市況情報に時折その数字を見かけ、店頭でも見かけるから漁獲はある。

味について。試作・試食を繰返し、たどり着いた結論が画像の「花湯霜」。何もしない状態より甘味が増して舌ざわりも好くなる。赤（酒粕）酢飯との相性も秀逸。

以前「美味しい」と感じた種を次の機会に口にした時、それほど「美味しい」と感じないことも少なくないし、少し忘れかけた頃に、同種もしくは同類のネタに出会い口にして「美味しい」を再認識することもある。そう考えると「忘却」も美味しさを構成する一つの要素となり得るのかもしれない。その「美味しい」を完全に忘れ去り、「一期一会」となって再び「美味しい」と感じるのが、「美味しい」の本質・真髄なのであろう。