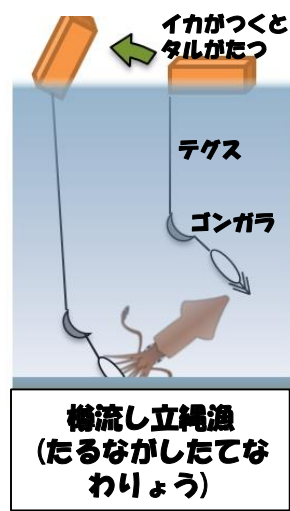


今月のふるさと給食で食べるのは「ソテイカ」です。全国的に見ると、ソテイカ漁は沖縄県で盛んです。ソテイカと言うとあまり馴染みがないかもしれませんが、隠岐地域では「アカイカ」と呼ばれています。隠岐の島町の漁獲量は年間約23トン(H28年)、県内1位です。今回は西郷でソテイカ漁をしている漁業者の方にインタビューを行って新聞を作成しました。今日の給食では“天ぷら”でいただきますよ！！

ソテイカってどんなイカ？

ソテイカは胴体80cm程度、重さ20kg程度まで成長する大型のイカです。主な漁法は、樽流し立縄漁などです。樽流し立縄漁とは、大きな樽を浮かして、その下に「ゴンガラ」と呼ばれる針を付けて長さ50m程度のテグスをたらしめます。ゴンガラを魚などのエサと勘違いして食いつく習性を利用した漁法です。早く場所取りをするために4:30に西郷を出港して15:00頃まで漁を行うそうです。



手作り(てづくり)のゴンガラ：30cm



ソテイカがかかるとやぶれます！！

ソテイカがひろえる！？イカ寄せの浜について

隠岐郡西/島町では、ソテイカやスルメイカが大量に寄ってくる「イカ寄せの浜」という場所があります。隠岐の島町でも都方にソテイカが寄ってきたという話を聞きます。ちなみにソテイカは数匹の群れで泳ぐことが多いです。オスとメスの夫婦の2匹で泳ぐこともあります。



イカ寄せの浜 (いかよせのはま)



夫婦で泳ぐ(ふうふでおよぐ)ソテイカ

回転ずしで見てるかも！？寿司ネタになるソテイカ

ソテイカは大きいため、1匹のソテイカから200人前の刺身ができると言われています。そのためレストランや寿司屋で寿司や刺身として提供されることもあります。また、揚げ、天ぷら、から揚げに調理しても美味しいです。

