

全国発信記事 ▲▽▲▽ 八戸支部

八戸港から北太平洋のアカイカ漁に向け出港！

— 中型いか釣漁船 16 隻 —

安定した漁獲量を期待

風薫る5月14日、八戸港から中型いか釣漁船16隻が北太平洋のアカイカ漁に向け一斉に出港した。北太平洋のアカイカの漁場まで10日ほどかかり、他船と情報交換しながら群れの探索を行う。アカイカは近年不漁が続くスルメイカと比較しても漁獲量は安定しており、乗組員の期待は高まっている

第67源栄丸の大橋社漁労長は「2航海できれば理想的であるが、外国船の影響もあり、続けられるか難しい状況にある。安全操業目指し頑張りたい」と意気込みを語った。各船は正午の出港に合わせ準備を行い、汽笛や音楽を流しながら次々に岸壁を離れた。

見送りには関係者や家族らが集まり、5色のテープを繋ぎ航海の安全と豊漁を祈り、出港する船からは汽笛を鳴らし港内を周回することで見送りに応えていた。

イカは低脂肪・低カロリー・高タンパク食品。イカに多く含まれるタウリンは、胆汁の分泌を促進してコレステロールを低下させ、肝臓の解毒能を強化し、アルコールによる肝臓障害を予防して肝機能を高めるとされる。さらに血圧の正常化、糖尿病の予防、視力回復などにも効果があると言われている。

中でもアカイカは肉厚でやわらかく、甘みもあっておいしい。全体が暗赤褐色のために「アカ」イカと呼ばれるが、市場ではバカイカ、ムラサキイカ、クロイカ、ゴウドウイカなどとも呼ばれている。

アカイカは外套長がいとう（胴の長さのことで、頭や足の長さは含まない）がおよそ40cmにもなる外洋性種で、いか釣漁船の大型化に伴い、三陸沖や道東沖の日本沿岸のほか、はるか北太平洋の漁場でも漁獲されるようになった。