

# コウイカ

主な漁法 : 定置網、底曳網、一本釣り 主な漁期 : 春季、秋～冬季  
主な水揚地 : 県北部、県南部 宮崎ん呼び方 : コウイカ、スミイカ  
宮崎んレシピ : 刺身、天ぷら、煮付け、焼き物等



コウイカは、硬い甲を持っていることが名前の由来です。この甲の先端は針状で胴から飛び出ているため、他県ではハリイカとか、黒いスミをたくさんはくことからスミイカとも呼ばれます。宮崎県内では、コウイカ類として、コウイカ、カミナリイカ、シリヤケイカの3種が混じって漁獲されますが、一番多く漁獲されるのがコウイカです。食べ方ですが、刺身は、アオリイカのように甘みはありませんが、コリコリとした歯触りに旨みがあります。大根と一緒に醤油で炊くと柔らかくなり、刺身とはまた違った歯触りと旨みが楽しめます。