

アオリイカ

地方名称 ハビロ（幡豆、日間賀島）
モイカ（南知多）
ホヤイカ（三谷）

旬 春



生産の状況

○愛知県の漁獲量

漁獲統計なし

○主な生産地

南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島、吉良町吉良、
幡豆町幡豆・東幡豆、田原市宇津江

○漁法 さし網、小型定置網

○漁期 春～夏



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

驚きのコリコリ感

◆アオリイカの刺身

材料（4人分）：アオリイカ1杯、ワサビ適量

- ①アオリイカは、腹側の中央に縦に包丁を入れて開き、足と内臓、軟骨を取り除いて水洗いし、皮をむく。
- ②身を食べやすい大きさに切り、器に盛り、ワサビを添える。
足（ゲソ）は目の下から切り落とし口を摘んで取り除く。から揚げにする。

* アオリイカは、一度冷凍すると、身が柔らかく、甘くなります。

* 切り身は、塩・コンショウをしてフライパンでバター焼きに。