

しりやけ（シリヤケイカ）

焼けたような色がつくのが特徴！

◎特徴

底びき網や船びき網で冬から春にかけて漁獲される。

外套膜（頭）の先端に焼けたような色がつくことからその名がついたといわれている。

有田地区では冬にしりやけが大量に漁獲され、中国など外国にも輸出されている。また、甲付するめの材料となるのはこのイカである。



◎旬

11月～3月

◎産地

紀伊水道

◎生産量

52 t（H25年度、有田箕島漁協）



↓ 食べ方！

新鮮なものは刺身にし、天ぷらや煮物などにも使われる。
酢みそ和えも美味。

オススメ調理法：刺身、天ぷら、煮物など

◎出荷期間：11月～3月

◎問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）