

## 『するめいか』<sup>はなし</sup>についてのお話

今日のふるさと発見ランチは、三重県熊野灘で獲れた「するめいか」です。この「するめいか」は、南伊勢町奈屋浦漁港に水揚げされた新鮮なものです。漁港内にある「三重外湾漁業協同組合」でその日のうちに内蔵等を取り除くことにより、鮮度や味を保ったまま短冊切りに加工しています。機械を使わずに全て手作業で丁寧にカットしています。

三重県南部は、古くから漁業が盛んで地域の基幹産業として営まれてきました。この地域では、黒潮の恵みを受け、豊富な魚介類が漁獲されています。伊勢海老・アワビ・あおさ等が全国でも有数の漁獲量を誇っています。

いかは、日本近海で獲れるだけでも100種類に及びますが、北海道から九州まで広く分布し、1年間を通じて多く水揚げされているのは「するめいか」です。

するめいかの「するめ」の語源は、墨を吐き、群れることから「スミムレ（墨・群れ）と呼んでいて、それが転じて「するめ」になったという説があります。

今日の「するめいかのさっぱりあえ」には、三重県産の「するめいか」がたっぷり入っていますよ。残さず食べてください。

