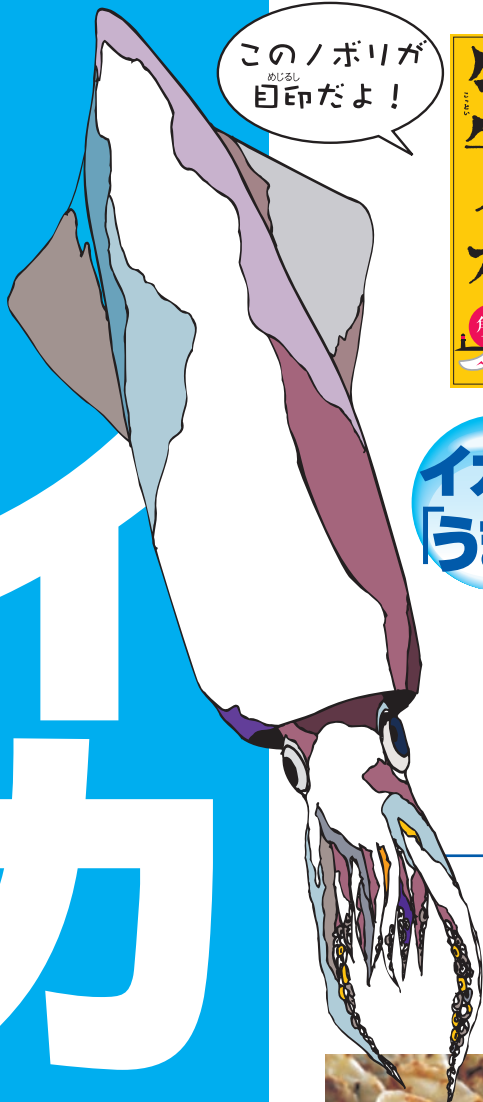


新ブランド 下関北浦特牛

イカ



このノボリが目印だよ!



イカの「うまいっちゃ」

数あるイカの中でも「イカの王様」と呼ばれている高級品の「ケンサキイカ」。身質が柔らかく、刺し身でも、干物でも極上の味わいです。低脂肪、低カロリー、高たんぱくなので、ダイエット中の人、肥満、高脂血症、糖尿などの心配のある人には最適。特に目の際の「水吹き」は味が濃くて一番美味しいといわれています。旬は春から秋にかけてで、子持ちになるとますます旨みが増します。

下関市豊北市場における平成17年度のイカ類の水揚量約2,600トン中

「ケンサキイカ」の水揚げは、約55%を占めています。

平成18年7月に豊北町内の飲食店並びに鮮魚・活魚販売店経営者、及び商工会関係者を構成員とした、ブランド化推進協議会を設立しました。

ブランド名は「下関北浦特牛(こっとい)イカ」。下関の新しい魅力となっています。



下関北浦特牛イカ(生いか)



いかそうめん

「うまいっちゃ」イカの餃子 レシピ



●材料(3人分)

- イカ適量 塩・コショウ少々
- キャベツ1/6玉 餃子の皮30枚
- 大葉6枚 青じそドレッシング(タレ) お好みで

作り方

- ①イカの足を粗切りにする。
- ②キャベツ、大葉を千切りにする。
- ③上記材料に塩コショウをし、よく混ぜる。
- ④餃子の皮に少量ずつ包んで焼く。

ケンサキイカは別名アカイカといわれたり、ところによってはシロイカとも呼ばれています。

ケンサキイカはおいしいだけでなく、良質なたんぱく質が100g中17.5gも含まれているので、体づくりに役立つ食材。また、墨に含まれるたんぱく質の一種に、ムコ多糖ペプチドという防腐力の強い物質があり、ガンにも有効といわれています。

特牛と書いて「こっとい」と読みます。



イカ介



さかなクンの マメ知識 イカ



イカはおいしいですね。九州の皆様は鮮度と姿の美しさを重視され、イカを「活かし」大切に扱われます。キラリと輝く大きな目と、活発に動く腕。半透明のまるでガラス細工のような美しい姿造りはすばらしいです!!

イカには伝説があります。むか～し、むかし、カラスが海の上を飛んでいると、水面近くにイカが漂っていたので襲いかかったところ逆にイカに襲われ、海に引きずりこまれてしまった!そこから烏(カラス)の賊(ぞく)と書いて烏賊(イカ)と読むようになったそうです。

イカをさかさと読むとカイ。そうなんです!実はイカは貝の仲間なのです。でも、アサリやサザエのように貝殻を持っていませんね。ところが、貝のなごりは体の中にあるのです。コウイカの仲間たちの持つ甲や、ケンサキイカやアオリイカ、スルメイカがもつ透明な骨のようなものがそうなのです。またイカと言えばスミを吹きます。スルメイカのスルメとは墨を吹く群れ→スミムレからスルメになったといわれます。イカスミには、ガンになりにくくなる作用があると言われる「ムコ多糖ペプチド」という成分が入っています。イカを丸ごと美味しくいただきます!!