函館発　朝釣りたてのイカを〝生きたまま〟食卓へ

■産 千葉水産株式会社＋学 北海道大学大学院水産科学研究院＋官 北海道立工業技術センター

■産学官連携とは

産学官連携とは産業界（産）・大学（学）・地域社会（官）の三者がネットワークを組んで学びあい、それぞれの研究成果を広く社会に還元することをいいます。今後も当社では三者と共に連携し、そこで生まれた技術やアイデアを生かした全国のすばらしい商品を産学官企画でいち早くご紹介していきます。

異国情緒漂う港町「北海道・函館」。港で揚がったばかりの新鮮な海産物で有名だが、中でも人気があるのは特産のスルメイカをそうめんのように細く切り、醤油につけて食べる「イカソーメン」。函館は北海道の中でも、水揚げ量1位をしめるイカの町。早朝、イカ釣り船から水揚げされたばかりのスルメイカは、新鮮なために驚くほど身が透き通っている。一口食べてみると、コリコリとした歯ごたえと、噛めば噛むほど湧き出てくる旨味がたっぷり。つい「ご飯かお酒が欲しい！」と思ってしまう。やはり函館の新鮮なスルメイカは旨い！

そんな極上のイカを生きたまま東京へ運ぶシステムが産学官の連携でついに実現したという。「ものづくり研究所」は早速函館に飛んだ。

吉野 博之（よしの ひろゆき） 氏
■1958年函館生まれ、48歳。
■北海道立工業技術センター研究開発部　主任研究員、博士（水産科学）。
「朝獲れた函館の新鮮なスルメイカをその日のうちに東京の料理屋や小売店に並べたいという夢、漁師さんやいろんな方の協力あってこそ、かないました。」

函館のスルメイカは最高にうまい！でもこれまでは函館でしか食べられなかったんです

「函館のスルメイカの格別の美味しさを、地元だけでなくもっと多くの人に味わってもらいたかった。」

吉野博之氏（北海道立工業技術センター研究開発部）は今回の「活イカ」プロジェクトの中心となった人物。

函館のスルメイカが特別美味しいのにはわけがある。はるか南の海域で秋から冬にかけて生まれたスルメイカは、北上しながら小さなプランクトンやイワシなどの魚を食べて成長していく。ちょうど函館でスルメイカ漁が盛んとなる夏から秋ころには、しっかり太って肉厚となったスルメイカが函館沖に群れをなすというわけなのだ。また、秋から冬には北海道からサハリン・千島列島まで回遊していたイカが南下し、函館沖を通過するが、この時分のイカは、産卵を控えて餌をよく食べるために丸々と太っており、旨みがぎっしり詰まっている。

しかし、最高に食べごろのこのスルメイカ、食べられる地域は限られていた。全国各地のさまざまな旬の魚介類が産地から遠く離れた場所でも「活魚」として食べられるようになった昨今だが、スルメイカだけはそうはいかない。

桜井 泰憲（さくらい やすのり） 氏
■1950年生まれ。55歳。
■北海道大学大学院水産科学研究院海洋生物資源科学部門教授資源生物学講座　資源生態学領域

「函館港祭り（8月4日）には、1万人以上の市民が函館名物「イカ踊り」を楽しんで、市内大通りを練り歩きます。」

強い思いはかなう！最高に食べごろ、獲れたてのイカを運べるようになりました

「スルメイカはヤリイカやアオリイカなどと比べて生かしておくのが非常に難しい。外洋回遊性で運動や呼吸の量が多く、大量の海水に酸素を送り込む装置を持った活魚専用のトラックでも、狭い水槽内でイカ同士が喧嘩をして墨を吐き出したりして、瞬く間に弱ってしまう。海水1tに対しスルメイカを100～150ぱい程度と、少量ずつ輸送する方法では、コストがかかりすぎる。効率のよい新しい輸送方法が求められていたんです。」

本当に美味しいイカを遠くの人にも食べてほしいという吉野氏の思いに、生態に詳しい桜井泰憲教授（北海道大学大学院水産科学研究院）、イカ卸業者の千葉秀実氏（千葉水産株式会社専務）らが共鳴、産学官が協力して研究に取り組んだ。

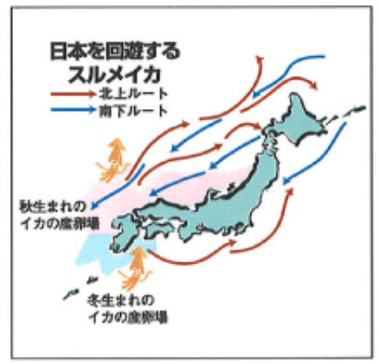
「蓄養水槽を自作して、実験・研究を重ねた結果、イカの呼吸による二酸化炭素の蓄積が原因であることをつきとめました。水質の悪化を抑え、水温を5℃に保つとイカが落ち着いて大人しくなることもわかった。これでますます水は汚れなくなりましたね。」

千葉 秀実（ちば ひでみ） 氏
■1950年生まれ。55歳。
■千葉水産株式会社　専務

「函館のスルメイカは本当に活きが良いので、釣り上げられた後に船の甲板で飛び跳ねて、身を痛めてしまうものも多いんです。もちろん良いものを届けたいので、そのハネコを丁寧に取り除き、活きの良いものだけを直送します。」

これまで知らなかった食感！イカ好きだけが知る旨さをその日に自宅で、東京で

3年にわたる研究がついに結実。スルメイカを1ぱいずつ専用ロケット（ビニールパック）に入れ、ある酵素を入れた



活スルメイカが食卓へ届くまで

◀釣ったイカは船上で選別され、早朝にイカ釣り船が帰港。

特別な海水と酸素を各3Lずつ注入、水温5℃に保って運送する。このシステムにより、ただの海水と空気だけでは2～3時間しか生きていないところを、24時間は安定して鮮度を保てるようになった。肝心のイカ漁師数名の協力も得られた。

早朝午前3～4時に水揚げされたスルメイカを、朝7時までに荷造りを終えて函館空港より空輸して東京23区へ。朝獲れて生きたままの絶品スルメイカを、その日の夕食に自宅で食することができるのだ。

ものづくり研究所

▲千葉水産の水温5℃に保った水槽でイカがのびのび泳ぐ。

5AM イカを落ち着かせる

▲選別を重ねた活イカを専用ロケットに入れ、その日のうちにお届けします。

7AM 出荷し東京へ空輸

6PM 食卓へ

皿が透けるほどの透明なイカ!!函館の朝の贅沢を自宅で味わう

昔の函館では、朝一番に行商の人が「イカー、イカー」と声を上げてスルメイカを売りにくるのが風物詩だったとか。各家庭では朝食に、買ったばかりのイカを細く切って丼に盛り、生姜醤油をかけてかき込んだそうです。イカは獲れたては一番旨いことを知っていた、地元ならではの贅沢だといえます。

イカは真っ白で硬く、ゴムのような歯ごたえで、刺身盛り合わせの「おまけ」のようだとか思っていませんか？ 函館の朝獲れ新鮮スルメイカは違います。表皮に見られる黒褐色の斑点が「チカチカッ」と点滅する現象、これは「イカの提灯」と呼ばれ、イカがまだ元気な証拠。こんなに新鮮なイカをイカ刺にしてみるとお皿の模様が透けて見えるほどの透明感に驚かされます。一口食べれば、コリコリと締まった歯ごたえと、湧き出てくる甘み。アツアツのご飯といっしょに頬張れば、何杯でもお代わりしてしまいそう。もちろんお酒の肴にも最適。ワタ（肝）の新鮮さが命のイカ塩辛も、ご家庭で手造りすれば一流料理店顔負けの味になること間違いなし。ゲソはにんにくとオリーブオイルで炒めたり、てんぷら、から揚げ、トマトソースで煮込んでも美味しい。イカの味を1ぱい丸ごと楽しめます。初夏から冬が漁期ですが、身の肥えた今がまさに旬です。秋の夜長に函館の活スルメイカ。これ以上無い究極の鮮度と美味しさをご堪能ください。

身の肥えた今がまさに旬！

生きたままのイカをさばいた
透き通る身と新鮮なワタを
夕餉の食卓に、晩酌に。

函館産
活スルメイカ（2はい）
商品番号 PP0130-70630
5,250円（税込）

●重さ（約）／250g（1はい）●クール（冷蔵）便での発送●北海道函館産※鮮保数100※個別送料1,050円（税込）を申し受けます。※お申込みは東京23区内にお届け希望の方のみとさせていただきます。※ご注文はお電話でのお申込みに限らせていただきます。※ご注文時に配送希望日を第3希望まで確認させていただきます。※この商品のお支払方法は郵便振替またはカードとさせていただきます。※お届け日に配送業者よりお電話にてご連絡させていただきます。※天然ものの為大きさが若干異なります。※氷詰め量によってお届けが遅れる場合がございます。※配送中の振動などでイカが墨を吐くことがございますが、品質には問題ございません。※この商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。