



観開きの前、大阪府広報担当副知事もずやんと一緒に～シーフードショーから海作り大会へ～

「水産界」に、シーフードショー大阪での当協会の活動が取り上げられました。

### 全国いか釣り漁業協会

#### ムラサキイカをPR

全国いか釣り漁業協会は、いか釣り漁業の振興と経営の安定化を図り、我が国におけるイカの安定供給に貢献すべく設立された団体である。

同協会のブースでは、北太平洋で漁獲され、

主に青森県・八戸港で水揚げされる「ムラサキイカ（アカイカ）」のPRに注力されていた。スルメイカの安定的な漁獲が困難である昨今、多くの大中型いか釣り漁船がムラサキイカを漁獲しており、令和7年には6,872トンが漁獲されている。

ムラサキイカは、以前は八戸や函館の加工業者が珍味用の原料として用いられてきたが、近年では胴肉は「にぎり寿司のネタ」に、耳は「いかそうめん」に、軟骨は「唐揚げ」に、下足は「天ぷら」などに使われている。特に、ムラサキイカの胴肉は柔らかく、甘みがあるため、モンゴウイカのような食感を好む西日本の消費者の嗜好に合うのではないかと狙いで出展されていた。

ブースではムラサキイカの試食も行われ、終日多くの来場者で活気に溢れていた。特に「生食(寿司)」としての魅力が積極的にアピールされており、提供された寿司を求める人で会場には長蛇の列ができており、消費者のムラサキイカに対する関心の高さが伺えた。

こうした着実な普及活動が、北太平洋で操業を行う漁業者の経営安定につながるとともに、国内におけるイカの安定供給体制の維持・発展につながることを期待したい。



中津いか釣り協会会長自ら営業