

# 滑川 なんでもわかる! なめりかわ

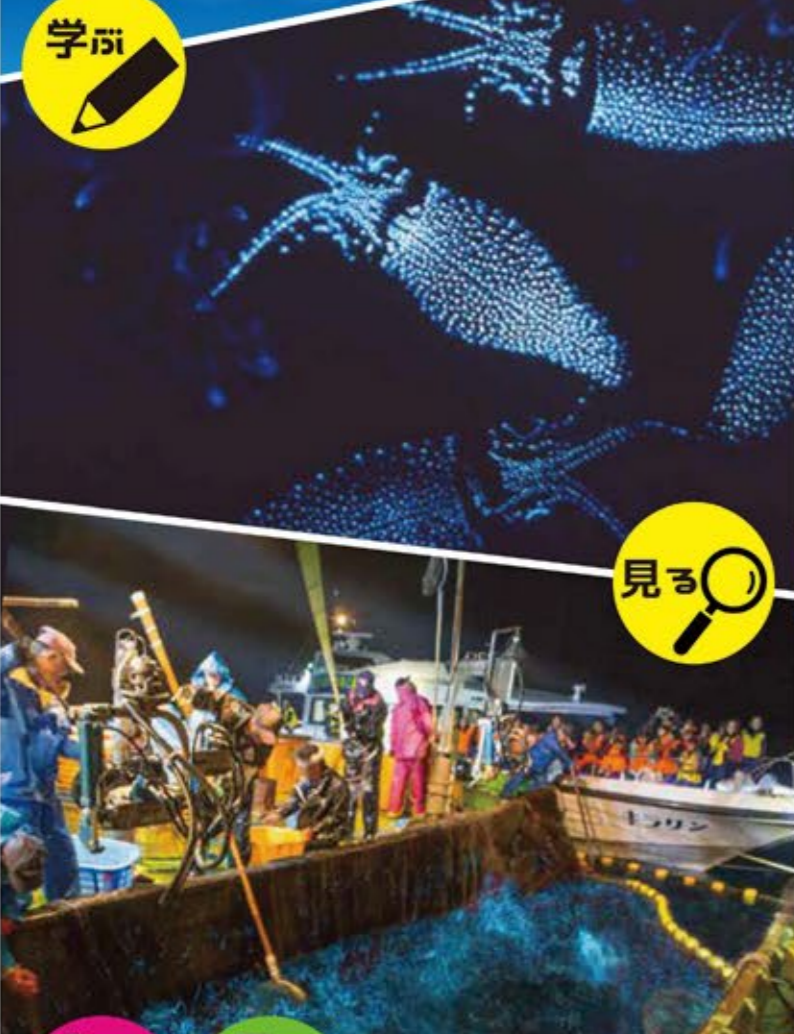
## ほたるいか ガイド



キラリン ピッカ



学ぶ



見る



食べる



買う



学ぶ



# ホタルイカのヒミツ

● **ホタルイカ**  
ツツイカ目(開眼目)ホタルイカモドキ科に属するイカの一種

● **俗名**  
コイカ(小鳥賊)、マツイカ(松島賊)、アオイカ

● **標準和名**  
標準和名の「ホタルイカ」は、渡瀬庄三郎博士が明治38年(1905)に現在の滑川市に生まれ、ホタルイカの研究をされたときに付けられたとされています。

● **学名**  
最初の学名: *Aburatsubo scintillans* Berry, 1911  
アメリカのベリー博士が1911年に命名しています。  
現在の学名: *Watasenia scintillans* (Berry, 1911)  
石川千代松博士が1913年に属名を変更し、研究者の渡瀬庄三郎博士にちなんだ名前を付けました。  
※学名とは世界共通の生物の学術的な呼び名で、二名法で表記され、属名と種小名からなり、その後命名者名が書かれます。  
命名者名が( )で囲まれている場合は、属名が後に変更されたことを示しています。

● **大きさ**  
外套膜の長さ  
オス/44~54mm  
メス/54~71mm  
<参考図書>  
ホタルイカ不思議の海の妖精たち

● **生態**  
ホタルイカは日本の沿岸に広く生息していますが、大群で海岸近くまでやってくるのは、世界でも富山湾の限られた海面だけです。この現象には、ホタルイカの習性と富山湾の特別な海底地形が大きな関わりを持っています。  
産卵期前のホタルイカは、日中は水深200~600mという深い層で過ごし、夜間にはプランクトンを求めて30~100mの浅い層まで浮上します。これを日周性といい、毎日繰り返しています。  
春から初夏の産卵期になると、水深200m付近の海底に集まり、夜間になると、産卵のため浮上してきます。1回に約2000個の卵を5回ほどに分け、海底を往復して産卵します。産卵を終えたホタルイカは1年という短い一生を終えます。

## ホタルイカはなぜ光る?

とても明るいのに熱くない、ホタルイカの不思議な冷光

ホタルイカの発光は、発酵物質(ルシフェリン)に発光酵素(ルシフェラーゼ)が作用することによって起こります。この光は熱を持たないため「冷光」と呼ばれています。



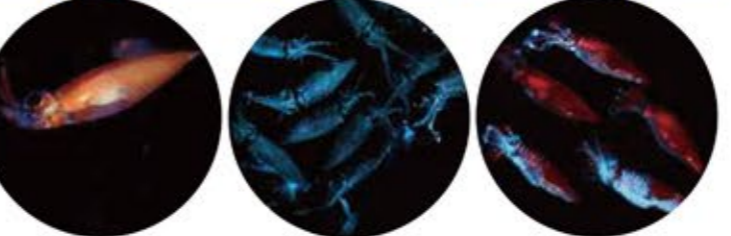
## ホタルイカが光る3つの理由

- 光で身を守る**  
ホタルイカの腕発光器は刺激を与えたり驚かせると簡単に発光します。ホタルイカは暗い海中で外敵に襲われたときなど光を発することで相手を驚かせたり、目くらまし効果を狙った行動のひとつといわれます。
- 光で身を隠す**  
ホタルイカは海中ではからだを水平にしているのですが、昼間は上から降ってくる太陽光に反応して腹側にある発光器から光を発します。光が強すぎるとかえって目立ってしまうし、光が弱いとシルエットになり反対に敵に見つかりやすい。つまり、光を上手に調節して敵から自分を守っていると考えられています。
- 光で会話する**  
同じ発光器をもつイカの仲間でも、それぞれの発光器の数や配列、種類の組み合わせなどは微妙に違います。ホタルイカの眼は青、水色、緑の3種の色を識別でき、同じ仲間同士やオスとメスとの間で合図を送ったり、集団で行動したりすることができると考えられています。

## 特別天然記念物「ホタルイカ群遊海面」

ホタルイカは本州以北の日本海、オホーツク海に広く生息しています。なかでも富山湾東部の沿岸には、春先から初夏にかけて数多くのホタルイカが産卵にやってくることから、この海面が「ホタルイカ群遊海面」として国の特別天然記念物に指定されています。

【指定地域】  
常願寺川河口右岸より旧魚津町に至る海岸朔望満潮線より700間(約1273m)以内の海面。



## 「ホタルイカの身投げ」とは?

春先の3月から4月にかけて、富山湾の中央部から東部の海岸に、大量のホタルイカが打ち上げられることがあります。この現象を地元では「ホタルイカの身投げ」と呼んでいます。

「ホタルイカの身投げ」はなぜ起こる?  
「ホタルイカの身投げ」が起こるのは、次の条件がそろった日に多いと言われています。

- \*新月前後の月明かりのほとんどない晴れた日
- \*南よりの風が吹く日
- \*前日に雨が降らず、海が濁っていない日

「ホタルイカの身投げ」は「ホタルイカ群遊海面」に集中しています。富山県東部の海は、この深さの海底が最も接近している地域に当たります。

## 「ホタルイカの身投げ」について地元の人のお話では...

- \*川が増水したときや雨が降っていると来ない。
- \*月が雲に隠れると来て、月が出るとすぐになくなる。
- \*一度来ると2~3日続く。
- \*河口の両岸に多い。
- \*砂浜で多く見られる。
- \*満潮時に多く見られる。

滑川でホタルイカの発光を見るなら、「ほたるいか海上観光」と「ほたるいかミュージアム」で決まり!!

滑川の海岸は、テトラポットや石浜等がほとんどで、砂浜がないため、身投げの現象が起きても光りません。また、足場が悪く危険な場所も多いので、身投げを見るのには適していません。



お車で...	鉄道で...
東京~滑川(関越・北陸自動車道) 5時間30分	東京~滑川(北陸新幹線・あいの風とやま鉄道) 2時間40分
大阪~滑川(名神・北陸自動車道) 5時間	大阪~滑川(サンダーバード・北陸新幹線・あいの風とやま鉄道) 3時間20分
名古屋~滑川(東海北陸・北陸自動車道) 3時間20分	名古屋~滑川(しらすぎ・北陸新幹線・あいの風とやま鉄道) 4時間

**滑川市観光協会**  
〒936-0021 滑川市中川原410 TEL(076)476-9200 FAX(076)476-9201  
mail:info@namerikawa-kanko.jp https://namerikawa-kanko.jp  
f 滑川市観光協会(Tourism Namerikawa)  
#namerikawa\_style

**滑川市 観光課**  
滑川市寺家町104 TEL(076)475-2111  
https://www.city.namerikawa.toyama.jp



# ホタルイカを楽しむ

## ほたるいか海上観光



ホタルイカの漁期は1年のうち数か月。定置網にかかったホタルイカの放つ光で、まだ明けきらぬ富山湾が一瞬にして幻想の世界に変わります。滑川市ではこの神秘的な発光を、3月下旬から5月初旬までの約一か月半「ほたるいか海上観光」で楽しむことができます。

### ほたるいか海上観光 スケジュール

AM2:30頃 ※ ほたるいかミュージアム マーケットホール集合

AM3:00頃 ※ 滑川漁港で観光船に乗り込み、沖合約2キロメートルにあるホタルイカ定置網に向かいます。

※ シーズン中、日の出に合わせて時刻は変更致します。

### ～出港から約20分で定置網に～

- 漁船の漁師さんたちが力強く網を引き揚げ、定置網の中を徐々に狭くし、ホタルイカを密集させると、定置網にかかったホタルイカの青白い光がいっせいに光りはじめます。
- 漆黒の海面を埋め尽くす幻想的な光の乱舞に思わず歓声があがります。網をあげきるまでの約30分、世界でもここで見られない光景を堪能した余韻に浸りながら、観光船は滑川漁港に戻ります。
- 東の空が明るみ、立山連峰越しに昇る朝日がもうひとつの感動を与えてくれます。

## ホタルイカの歴史

江戸	享保21年 加賀藩の産物調べに、3月頃新川郡で「コイカ」が獲れるとの記載。現状では最古のホタルイカの記録。
明治	安政6年 滑川浦では春に小引網で、「小鳥賊」が獲れると記される。
	明治27年 地元新聞の「北陸政論」に「小鳥賊」の逸話に関する記事。確認できているものでは、新聞紙上に現れた初めてのホタルイカ関係記事。
	明治34年 地元新聞の「北陸政論」に「堂島賊」という呼称。確認できているものでは、新聞紙上に現れた初めての「堂島賊」の文字。
	明治38年 東京帝国大学理学部教授の渡瀬庄三郎がホタルイカの発光を確認。渡瀬が標準名として「ホタルイカ」を採用したことで、この呼称が広く用いられるようになる。
大正	明治42年 滑川商工会は、北陸線(現あいの風とやま鉄道)の滑川駅開業を契機として、ホタルイカを中心に観光と合わせ、地では見られない2つの客観を紹介する小冊子『ニ大寄観』を発行。その後、版を重ね昭和8年の第6版まで発行された。この頃、海上遊覧のための船は網元から漁船を借り上げていた。
	明治45年 滑川町が2府6県の新聞社を堂島賊観光に招待。30社程度の新聞社が参加し、各誌で滑川のホタルイカが次々に報じられた。
昭和	大正2年 高月海岸の地引網観覧場にアーク灯が設置される。
	大正11年 史蹟名勝天然記念物保存法により、「ほたるいか群遊地」として国天然記念物に指定。
平成	昭和9年 高月海岸のホタルイカ地引網の様子を金沢放送局からラジオで全国に実況生中継される。県内外から見物客が集まり、1万人を超える人出で賑わったという。詩人の佐藤惣之助が滑川でホタルイカの刺身を食べ、「ほう、竜宮のそうめん」と言って喜んだという。
	昭和27年 文化財保護法により、昭和27年3月29日付をもって、「ほたるいか群遊地」の名称を「ホタルイカ群遊海面」と改め、国特別天然記念物に指定。
	昭和31年 ほたるいか観光の拠点施設となる水産会館が構想(大町)完成。
	昭和32年 滑川漁港完成。
平成	昭和54年 ほたるいか観光が海上観光方式から、和田の浜に設置した浅橋から地引網を見学する陸上観光スタイルに変更。
	昭和62年 ほたるいか観光が早朝の海上観光スタイルに戻り、現在に至る。
	平成元年 観光船に乗りこができない人たちにホタルイカの発光を見せようとする滑川漁港横の漁民センターに特設水槽を設置。
	平成8年 「ホタルイカ」が「ブリ」「シロエビ」とともに富山県のさかなに選定される。
	平成10年 ホタルイカをテーマにした日本で唯一のミュージアム「ほたるいかミュージアム」が開館。
平成27年 滑川市が観光遊覧船「キラリン」を購入。	
平成29年 「急速冷凍ホタルイカブランド確立協議会」が発足。	

## ほたるいかミュージアム



### 生きたホタルイカの発光ショーが見られるライブシアター

ほたるいかミュージアム内のライブシアターでは、実際にホタルイカが発光する様子を見ることが出来る参加型シアターです。迫力のフルハイビジョンで、ホタルイカの生態や漁の様子を上映し、特殊水槽内で美しく光るホタルイカの姿をご覧いただけます。ホタルイカのないシーズンは深海に住む発光性プランクトン龍宮ホタルの発光ショーを行い、LEDライトを使ってホタルイカの発光を再現します。

3月20日～5月下旬 ……ホタルイカの発光ショー

6月1日～3月19日 ……龍宮ホタルの発光ショー

※天候の都合などの理由により採取できない場合、ご覧頂けないことがあります。

海上観光ウェブサイトはこちら

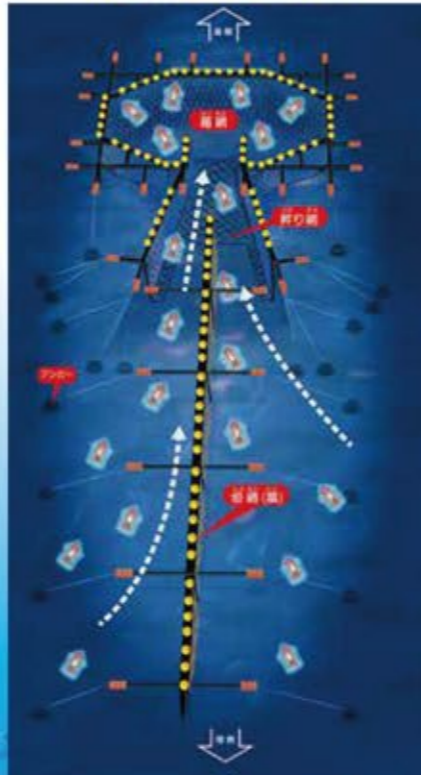
ほたるいかミュージアムウェブサイトはこちら

【お問合せ先】  
ほたるいかミュージアム  
☎ 076-476-9300

## ホタルイカ漁とおいしさのヒミツ

毎年3月1日に解禁となる富山湾のホタルイカ漁は、定置網で行われています。ホタルイカの定置網は網の入り口が岸に向かって設置されています。これは沿岸近くで産卵を終え、深海に戻ろうとするホタルイカだけを漁獲していることを意味し、資源を枯渇させない自然に優しい漁です。

### ホタルイカ定置網



### 滑川(富山湾)のホタルイカはなぜ美味しいの?

- 成熟したメスだけを漁獲 沿岸付近で産卵して沖に戻るホタルイカを漁獲しているため、他県産のものより大きく、栄養を蓄えています。
- ホタルイカは鮮度が命 滑川は漁場が近いので、高い鮮度が保たれます。
- やさしく獲る 定置網にかかったホタルイカを目が細かいたまもて身が傷まないように優しくあげています。

※ シーズン中提供 (通) ……通年提供

1 割烹 あらき (通)

2 スカイホテル滑川 割烹 有磯 (シ)

ホタルイカの釜揚げ  
ホタルイカ三昧  
茶碗蒸し  
ホタルイカの天ぷら  
釜揚げ

ホタルイカ御膳・ホタルイカ会席  
定番のお刺身、天ぷら、釜揚げでホタルイカを満喫できる御膳。ホタルイカで料理8品。ホタルイカづくしでおもてなします。  
住所/936-0024 滑川市辰野1375  
スカイホテル滑川1階  
電話/076-475-8833

5 パノラマレストラン 光彩 (シ)

6 東福寺野倶楽部 (シ)

ホタルイカ御膳・ホタルイカと竹の子のポツラータ仕立てスパゲッティ  
【御膳】刺身、天ぷら、酢の物などのホタルイカづくし御膳。  
【スパゲッティ】ホタルイカと竹の子や春野菜を具のダシ汁で味付けしたスパゲッティ。  
住所/936-0021 滑川市中川原410  
電話/076-476-1370

ホタルイカピッツァ  
ホタルイカをピザ生地に並べ辛子酢味噌とチーズ、きざみネギをトッピング。仕上げにマヨネーズをかけてどうぞ。  
住所/936-0826 滑川市田林1  
電話/076-474-9981

9 福寿し (シ)

1 うみあかり (柚子味、醤油、辛子味)

白昆布  
ホタルイカの刺身を白板昆布でしめたもの。  
住所/936-0063 滑川市瀬野町1878  
電話/076-475-2244

自家製ホタルイカの高級珍味。富山湾で獲れた新鮮なホタルイカ一匹一匹の赤ワタを丹念に取り出して作られた手造りの一品。  
《製法特許取得済》  
製造元/海老源  
電話/076-475-5656 FAX/076-475-5657  
販売所/海老源(滑川市上小泉2155)

4 ほたるいか 釜あげ (甘酢漬)

5 ほたるいか 黒作り

獲れたてホタルイカを釜揚げし、体によい甘酢に漬けた風味ある逸品。付属のからし味噌でいただく、また別の風味が楽しめます。  
製造元/ (株) 川村水産  
電話/076-475-7058 FAX/076-475-6334  
販売所/ ほたるいかミュージアム売店 (滑川市中川原410)

獲れたてのホタルイカとイカスミを和え、独自の味付けを施し、コクと旨味を引き出した逸品。  
製造元/ (株) 川村水産  
電話/076-475-7058 FAX/076-475-6334  
販売所/ ほたるいかミュージアム売店 (滑川市中川原410)

※ シーズン中提供 (通) ……通年提供

3 海老源・海遊亭 (シ)

4 こうげん (シ)

ホタルイカミニコース・フルコース  
【ミニコース】ホタルイカの塩辛、釜揚げ、せいろ蒸し、天ぷら等。  
【フルコース】塩辛、お刺身、昆布、釜揚げ、黄金焼き、白味噌なべ、ボンボン揚げ等。  
住所/936-0053 滑川市上小泉2155  
電話/076-475-5656

ホタルイカの朴葉焼き・フルコース  
【朴葉焼き】自家製田舎味噌にチーズを加えています。  
【フルコース】お一人あたり40～50匹を使用しています。  
住所/936-0874 滑川市大塚607  
電話/076-477-1700

7 海のイタリアン フィオレンティーナ (シ)

8 みち Cafe Wave (通)

ホタルイカとイカスミのピッツァ  
県外のリピーターの多い料理。  
青じそとアンチョビの香りも、特に年配の方に評判が良い。イカスミが苦手な方は、トマトソースに変更も可。  
住所/936-0019 滑川市坪川新96  
電話/076-475-2522

ホタルイカフライ・ホタルイカバーガー  
【フライ】サクサクの衣にホタルイカのおいしさがギュッとつまんだ揚げたてのフライを提供。  
【バーガー】滑川の古地バーガー。揚げたてのホタルイカがちょっぴり酸味のあるトマトにシャキシャキと絶妙にマッチ。  
住所/936-0021 滑川市中川原410  
電話/076-476-9300

2 ほたるいか 活漬け

3 ほたるいか 沖漬

生きたままのホタルイカを減塩醤油に漬けたこだわりの逸品。お刺身感覚で召し上がっていただけるカナルだけのオリジナル商品。  
《製法特許取得済》  
製造元/ (有) カネツル砂子商店  
電話/076-475-0035 FAX/076-475-8141  
販売所/本店(滑川市北町1253)  
ほたるいかミュージアム売店(滑川市中川原410)

モンドセレクション5年連続金賞受賞。新鮮なホタルイカに醤油とみりんを加えて深層水に仕込み、コクと旨味をのせた塩辛。そのままお召し上がりください。大根おろしと一緒に召し上がってくださいと一層美味しい。  
製造元/ (株) 川村水産  
電話/076-475-7058 FAX/076-475-6334  
販売所/ ほたるいかミュージアム売店(滑川市中川原410)

6 ほたるいかのすがたぼし (塩風味、たまり風味、スミ味)

7 ほたるいか 酢漬 螢小町

【塩】富山の深層水のみ使用。懐かしい味わい。【たまり】独特の香ばしさが食欲そそる珍味。【スミ】コクのあるイカ墨でコーティング。  
製造元/ (有) カネツル砂子商店  
電話/076-475-0035 FAX/076-475-8141  
販売所/本店(滑川市北町1253)  
ほたるいかミュージアム売店(滑川市中川原410)

ボイルしたホタルイカと相性のよい酢に漬けたため、子どもから年配の方までお召し上がりいただけます。分厚ワカメをそえてお召し上がりください。さっぱりした味わいが年配の方にも人気です。  
製造元/ (有) カネツル砂子商店  
電話/076-475-0035 FAX/076-475-8141  
販売所/本店(滑川市北町1253)  
ほたるいかミュージアム売店(滑川市中川原410)