

金乌贼 *Sepia esculenta*

地方名：墨鱼、乌鱼、斗鱼、目鱼、梧桐花、竹筷子、板乌、大乌子、柔鱼、苗鱼。

形态特征：中型乌贼。胴部卵圆形，一般肠长 20 厘米，长度为宽度的 1.5 倍。背腹略扁平，侧缘绕以狭鳍，不愈合。头部前端、口的周围生有 5 对腕。4 对较短，每个腕上长有



4 个吸盘；1 对触腕稍超过胴长，其吸盘仅在顶端，小而密。眼发达。石灰质内骨骼发达，长椭圆形，长度约为宽度的 2.5 倍，后端骨针粗壮。体内有墨囊，内贮有黑色液体。体黄褐色，躯体上有棕紫色与白色细斑相间，雄性阴背有波状条纹，在阳光下呈金黄色光泽。

产地、产季：我国沿海均有分布，以黄、渤海产量较多。山东省日照市为主要集散地。产期多在 8~12 月份，11 月份为盛渔期。

经济价值：乌贼可食部分约占总体的 92%。其肉洁白如玉，具有鲜、嫩、脆的特点，且营养丰富，每百克肉含蛋白质 13 克、脂肪 0.7 克以及丰富的钙、磷、铁。除鲜食外，还可加工制成罐头食品或干制品。乌贼的干制品南方叫螟蛹差，北方叫墨鱼干，雄性生殖腺干品叫乌鱼穗，雌性缠卵腺干品叫乌鱼蛋，均为海味佳品。乌成骨即中药海螵蛸。金乌贼是出口品种，英文名为 **cuttlefish**，日文名为 **スミイカ**。输往国别和地区：日本、意大利，香港、澳门。出口口岸：山东、河北、天津、辽宁、江苏。