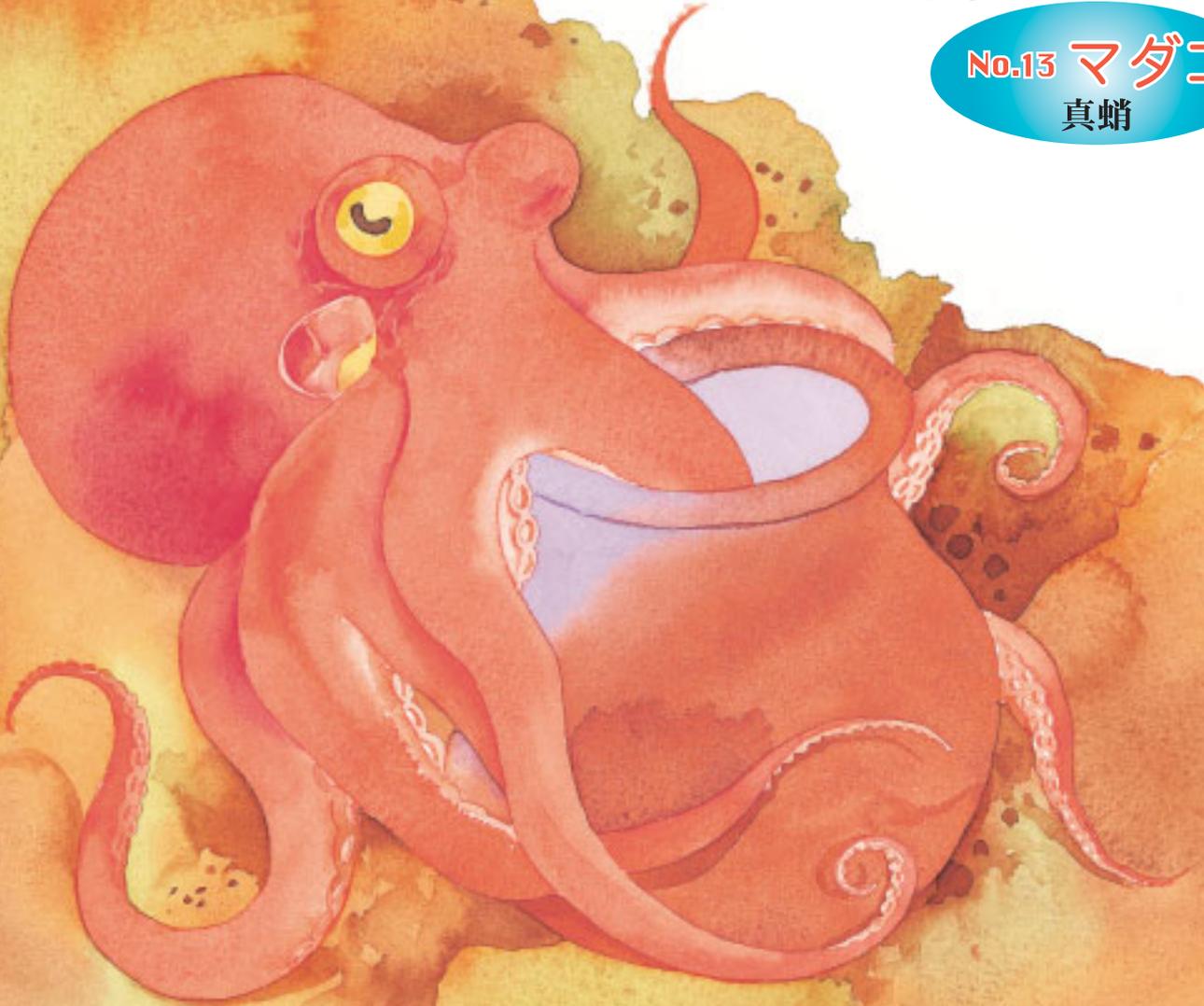


うお  
**魚** **ちぼ** **きんぐ**

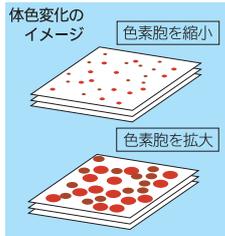
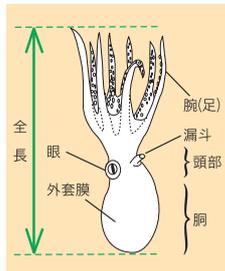
No.13 **マダコ**  
真蛸



マダコ(マダコ科)  
全長/約60cm



写真提供/鳥羽水族館



体の色は「タコの七変化」といわれるほどさまざま、瞬時に変えることができます。体内の色素胞という細胞の伸縮によって濃淡が調節でき、さらに色素胞は紫黒色、赤褐色、黄色の3層に分かれているので複雑な色も出せます。敵を脅かすために真っ赤になったり、岩や海藻に見事に化けて身を隠します。

マダコの産卵は春から秋にかけてで、卵はぶどうの房のようにまとまっています。メスは卵のそばにいて漏斗で新鮮な海水を吹きかけたり外敵から守ります。ふ化したばかりの稚ダコは全長3mm。はじめは海中を漂い、約30~40日後には親と同じように海底で生活するようになります。



上/マダコの卵。一粒の長さは約2.5mmで、やや円形

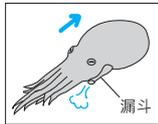


右/ふ化後13日目  
の稚ダコ。全長5mm。  
吸盤はまだ7、8個

## 早変わりのマジシャン

日本近海に生息するタコ類は約50種類、そのうち、食用となる主なものはマダコ、ミズダコ、イイダコです。最も代表的なマダコは本州以南の比較的暖かい海に分布し、沿岸の岩の割れ目や穴にすんでいます。左右に4対ある腕(足)で岩に吸着したり、カニやエビなどのエサを捕まえて食べます。

頭のように見えるのは内臓がつまった胴です。頭と足が接しているため頭足類と呼ばれています。オスの一本の腕はメスに精子を送る役目もあり、交接腕と呼ばれています。敵から逃げるときなどは、口のように見える漏斗から海水を強く吹き出して素早く移動できます。目くらましのスミも漏斗から出します。口は腕の付け根の内側にあります。



タコの名前の由来については諸説あり、「多股」とする説があります。「蛸」は本来クモを意味する漢字で、どちらも腕の特徴を表しています。

## 遺跡から発見されるタコ壺

平成14年の千葉県のタコ類漁獲量は、154.9 tです(全国順位30位、1位は北海道)。主に大原、富津、保田(鋸南町)、太東(岬町)の沿岸で年間を通じて漁獲されます。特に太東沖で捕れるものは有名で高級品として扱われます。主な漁法はタコ壺漁で、漁の最盛期は12月~3月。タコが岩穴などに生息する習性を利用した誘い込み漁の一種です。タコ壺をいくつも縄でつなぎ海底に沈めておきますが、県内ではプラスチック製の箱型のもが使われていて、「タコガメ」と呼んでいるところもあります。



①と②は素焼製。④は陶器製。③と⑤はコンクリート製。⑥は素焼製の壺にコンクリート製のふたを組み合わせさせたもの。⑦と⑧はプラスチック製で、底にコンクリートをつめておもりとしたもの。ふたつきの⑤、⑥、⑧は中にカニや貝などのエサをしかけて使用。現在は⑧のタイプで、タコがエサを食べると入口のふたが閉まる仕組み。長さ38cm、高さ19.5cm。(いずれも昭和30~50年代、千葉県立安房博物館蔵)



タコ壺漁の歴史は古く、大阪湾沿岸の弥生時代の遺跡からは、手の平にのるほどの小さなタコ壺が発掘されています。コップのような形で、縄を通すための穴があり、当時からいくつも連ねて漁をしていたことがわかります。その大きさからイイダコを

捕ったと考えられています。房総でも既に江戸時代にはタコ壺漁をしていたことがわかっています。

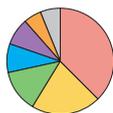


大阪府下田遺跡から出土したイダコ壺(弥生時代中期)

## 世界No.1の消費国

タコ類はアジア諸国や地中海沿岸のイタリア、スペイン、ギリシャなどで食べられていますが、日本ほど好んで食べている国はありません。平成15年の国内漁獲量約59,700tに対し輸入量は約55,900tです。主に西アフリカから輸入されていますが、資源の減少が懸念されているサハラ沖漁場で長期休漁や漁獲規制などの対策がとられているため輸入量は3年連続で減っています。

### タコ類の輸入量



平成15年 総輸入量 約55,900t	
モロッコ	21,000t
モーリタニア	11,800t
中国	7,200t
ベトナム	4,900t
カナリア諸島	4,600t
タイ	3,000t
その他	3,400t

マダコは刺身やすし種、酢の物にして弾力のある身の歯ごたえが楽しめます。生のまま刺身で食べることもあります。里芋や大根と一緒に煮たり、おでん種、唐揚げ、マリネなどタコ料理は多彩です。瀬戸内海沿岸の地方では干しダコも作られます。塩漬けにした卵巣は「海藤花」と呼ばれ、吸物の実や酢の物にされる珍味です。

勝浦市にある黒汐資料館には、「大漁祈願」などと書かれた珍しいタコの古い絵馬が多数保存されています。タコは吸盤があることから、タコを食べずに祈願すればイ

ボや吹き出物を取ってくれるという民間信仰があり、東京目黒の蛸薬師(成就院)などは有名です。これがやがて房総の漁村に伝わると「吸盤で魚を吸い寄せる」という解釈も生まれたようです。



### ●黒汐資料館

開館/10:00~17:00(年中無休)  
入館料/大人200円 こども無料 ※臨海荘利用客は無料  
☎0470-73-1234 <http://www.rinkaisou.com>

## 東京湾のイイダコ釣り



イイダコは全長15cmほどの小型のタコで、卵が飯粒のように詰まって見えることからこの名がつけました。釣りの最盛期は秋から初冬にかけてで、毎年「ふっつイイダコ釣り大会」も行なわれています。水深3~10m程度の浅場の船釣り、仕掛けはラッキョウなど白っぽいもの。抱きつくようにして釣れる姿は愛嬌たっぷりで人気があります。丸ごと煮て食べるのが一般的。★富津市観光協会 富津支部 ☎0439-87-2565 <http://www.protos.co.jp/futtsu/>

## 暮らしの中の蛸のはなし

### ●「一本足の蛸」の話

館山市布良の民話です。

ある時、「番太のかかあ」が浜辺のくぼみに取り残された一匹の大蛸を見つめます。蛸は逃げましたが、穴が狭く体を全て隠せません。かかあは足を一本だけ切り、穴にふたをして帰ってしまいます。蛸は大変おいしく、毎日一本ずつ切ってきては食べます。むごい食べ方をすると番太が言ってもかかあは耳を貸しません。8日目、

最後の一本を切ろうとすると突然潮が満ちてきて、蛸は一本の足でかかあを巻き込むと沖へ連れ去ってしまいました。

(「日本傳説叢書 安房の巻」から要約)

同じような民話が愛媛県や長崎県などにも残されています。

### ●タコ焼きの始まり

タコ焼きのルーツはタコの産地兵庫県明石の名物・玉子焼き(明石焼き)にあるといわれています。江戸時代、明石で卵白を利用した人工珊瑚が発明され、明治・大正時代には一大産業に発展。大量に残った卵黄を使いこんにやく入り



タコ焼きよりも柔らかく、しょう油味のつけ汁をつけて食べる玉子焼き

丹念にたたいてから煮る方法があります。しょう油、みりん、酒、砂糖などで味付けした煮汁でゆっくり煮るのがポイント。

### ●タコもアサリも祖先は同じ

タコ類はアサリなどの貝類と同じ軟体動物。実際、カイダコやフネダコのメスは貝殻のような殻をもち、その姿は化石で発見されるアンモナイトや、生きた化石と呼ばれるオウムガイと似ています。共通の祖先から分かれ、固い殻で身を守ったり、活発に動き回るために殻が退化したと考えられています。

の玉子焼きが登場し、やがてタコを入れるようになりました。大阪にはこんにやくやエンドウ豆入りの「ちよほ焼き」や「ラジオ焼き」がありましたが、玉子焼きをヒントにして、おなじみのタコ焼きが誕生します。

### ●タコを軟らかく煮るには？

すりこ木や大根で足を一本ずつ



とっしょおき  
しおき

## “ガーリックたこチャーハン”

古くから好まれてきたタコは現代人の食生活にも欠かせない素材の一つ。  
ガーリック風味がきいて食欲をそそります。

### 材 料 (4人分)

たこ(足の部分。ゆでたもの)……………3本  
にんにく……………2片  
あさつき……………1束  
ご飯……………600g  
サラダ油……………大さじ4杯  
しょう油……………大さじ2杯  
塩……………少々  
コショウ……………少々

### 作 り 方

①たこは乱れ切り、にんにくはみじん切り、あさつきは小口切りにします。

- ②フライパンに油(大さじ2杯)とにんにくを入れ、弱火でゆっくりのにんにくの香りを出すように炒めます。
- ③にんにくが色づき始めたら、たこを入れて強火にし、火が通ったら醤油(大さじ1杯)を加え、味がなじんだら、たこを取り出します。
- ④同じフライパンに油(大さじ2杯)を足してあさつきを炒め、ご飯を加えてさらに炒めます。たこをフライパンに戻し、塩、コショウ、しょう油(大さじ1杯)で味を整えて、いただきます。

### マダコの目利き

- ゆでたものは弾力があり、足がしっかりと巻いているもの。
- 生の場合は、吸盤に触った時に吸いついてくるようなもの。ゆでる時は内臓を取り、塩でよくもんで表面のぬめりをおとしてからゆでます。

### 栄養素と旬

- タウリンが多く含まれ、血中コレステロールの増加抑制、網膜機能の増進、肝臓の解毒能力を強化するなどの働きがあります。脂質が少なく低カロリーです。
- マダコは秋から冬にかけてが旬です。イイダコの旬は卵がつまっている3～5月頃。 円の外側の→が旬



### 海の幸めぐり 長者町の朝市

岬町役場や商店が集まる街の中心部、長者地区で開かれています。歴史は古く1662(寛文2)年に始ったとされ、魚貝類や野菜、切り花など8軒ほどが並びます。



開催日時/4と9のつく日8:00～11:30頃 交通/JR長者町駅から徒歩約5分 ☎0470-87-2111 岬町商工観光環境課

