

母ダコは命をかけて子(卵)を守り抜く

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

マダコ

(地方名 タコ)

漁期
盛漁期
推奨期



諺「たこ屋に肺病なし」は古来からの知恵。ビタミン、ミネラルがバランス良く含まれ健康食品として認知されていた。



肉質・味

肉質は弾力に富み、美味しい白身。高タンパク低カロリー。ヘルシー食品の代表格。タウリンの含有率が水産物の中でもトップクラス。



調理方法

茹だこが一般的。刺身は調理が少々面倒ではあるが見た目にも美しい。天ぷら、揚げ物、やわらか煮、炊き込みご飯等。カルパッチョ、フイヤベース等地中海料理に多用されている。調理のコツは、塩でよく揉んで滑りをとること。

名前の由来

特別な地方名は、ない。タコの呼び名は、足が多いことから「多股(たこ)」等諸説あり。

棲息場

沿岸の水深40m以浅の岩礁域、砂浜域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長60cm、体重3~4kgにもなる。全長30~40cm、体重2kg程度のものが多い。

水揚量(H21年)

41トン

産地

圧倒的に淀江漁港での水揚が多い。その他鳥取港、境漁港。



タコとエビ海鮮スパゲティ



知っ得

- 産卵期は、夏。旬は春から梅雨前。
- 交尾したメスは岩陰等に潜み、長さ10cm程度の房状の卵塊をいくつもぶらさがるように産み付ける。これを「海藤花(かいとうげ)」と呼び珍重する。
- メスは卵がふ化するまで約1ヶ月間絶食し、海水を吹きつけたり、魚などを追い払って命がけて卵の世話をする。メスはふ化した稚ダコを見届けて衰弱死する。
- 寿命は短く、2年程度。一方大食漢で成長は早い。エビ・カニ・貝類が大好物。

沿岸漁業 タコツボ、小型底びき網