

かがわ

さと うみ
里海の幸 さち

夏

「里海」とは

海域・陸域を一体的に捉え

私たちが適切に関わることで

守り育む「豊かな海」のことです。

「里海」は水産資源、食文化、景観、

憩いの場、観光など

多くの恵みをもたらしてくれます。

「食」を通して「里海」を

考えてみましょう。



真蛸

マダコ

マダコ

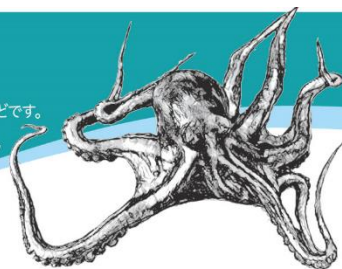
地方名：タコ、オオダコ

香川県民はタコが大好き。

1人あたりのタコ消費量(※)全国1、2位を競うほどです。

貝やカニが棲息するところにおいしいタコがいます。

※マダコ以外にも含む。



もの知り情報

香川県内ではマダコ、イイダコ、テナガダコの3種が漁獲されています。マダコはオオダコあるいは単にタコとも呼ばれ、太い足(腕)が特徴です。寿命は1~2年、最大3kg程度になります。母ダコはブドウの房のような卵を岩などに産み付け、餌もとらずにそばにいて、漏斗(ろうとう=イラストでは口として描かれることが多い)で水を吹きかけ卵に新鮮な酸素を供給し、ふ化まで育て、ついには衰弱死します。

夏から秋にたくさん獲れ、刺身、酢の物、てんぷら、タコ飯などにします。

うちがタコつぼ縄を入れる場所は、丸亀市の小手島^{てしほ}周辺と、手島の北。全部で11本入れています。春の漁期は5月~8月下旬で、9月はタコの産卵のため1ヶ月間禁漁期となります。そして10月1日~1月25日までが秋・冬の漁期。その後、またタコの産卵と成育を保護するため、5月まで禁漁となります(地域によって異なります)。

インタビュー タコの魅力、教えてください!

そうこまる
四代目宗克丸

しょうじ やすまさ
漁師 庄司 尉晶さん

ますみ
真澄さん

ワタリガニやタイラギ貝。タコはグルメなんです

タコはどんな漁で獲るのですか?

底びき網漁もありますが、うちは「タコつぼ縄漁」専門です。1つ2~3キロのタコつぼを、約8メートルおきに1本のロープに160~180個ほど結びつけた「タコつぼ縄」を、タコがいそうな海底に仕掛けます。2~3日後、タコつぼの中にタコが入った頃、巻き上げ機で船上に引き上げ、つぼの中のタコを1匹ずつ捕まえるという漁です。全部のつぼにタコが入ることはなく、例えばタコつぼ縄7本、つまりタコつぼ1200~1300個を引き上げても、獲れるタコはせいぜい30~40匹。そのくらいのヒット率なんです。



タコつぼ。かつては素焼のつぼだったが最近では扱いやすいプラスチック製が主流。底にコンクリートを流し固めてあり1つ2~3キロの重量がある。



庄司尉晶さん、真澄さん ● しょうじ やすまさ ますみ

尉晶さん(51歳)は丸亀市小手島出身。18歳で1本釣り漁師となり6年間海に出たのち、電気店に転職、18年間勤めた。その間に真澄さん(47歳)と出会い結婚し、真澄さんの実家がある観音寺に移転。平成21年からタコ漁師に。真澄さんは保育士として20年間勤務していたが、8年前に退職。それから夫婦でタコ漁とタコ加工工場「たこのやーちゃん」を営んでいる。

タコが棲息する環境は?

タコは貝類、カニ類をエサにしているグルメで、そういうエサがいる岩礁や岩場の周辺にいます。うちが漁に出ている備讃瀬川の西部、島が点在する小手島周辺の海域は、ワタリガニやタイラギ貝も獲れるとても環境のよい場所なので、タコはこれらのエサを求めて沖のほうまでやってきます。沖は岩場がない砂地なんですけど、貝類が棲息しているから、タコはそれを捕食しにきて、獲物を食べるために仕掛けたタコつぼに入るわけです。タコつぼ縄漁はタコが狭い場所を好む習性を利用した、昔からある漁法なのです。

タコ漁を続けるために

数年前から、うちでは「これからは育てる海じゃ!」と話しています。「獲るばかりの海はもう終わった」と思うんです。「海を育てる」というのは、例えば握り拳程度の小さなタコは持ち帰らずに海に戻すとか。

また、環境破壊から海を守りたいという思いから、タコつぼ縄にかかった海ごみは全部陸に持ち帰っています。ほとんどが缶や瓶、お菓子の袋などの“生活ごみ”。海から速く離れたところからでも風が吹けばごみは飛び、やがて川に運ばれて海に流れ込むわけです。つぼの中でタコがごみを抱えている姿を見たら、本当にやりきれない思いがします。海と陸はつながっているのです。陸のごみが海に入らないよう、一人ひとりが気にしてくれたら、海はもう少し豊かになるはずですよ。



小手島は丸亀市の沖、ちょうど瀬戸内海上の岡山と香川の中間あたり。黒板の赤い線がタコつぼ縄を仕掛ける場所。



つぼや縄にかかった海ごみの一例。訪れる人に見てもらい、理解を求める活動もしている。

食べて
守ろう
かがわの
里海

香川の郷土料理研究家・十川時子さんの タコときゅうりの酢の物

所要時間
15分

【材 料(4人分)】

- ◆ゆでタコ ……………200g
- ◆きゅうり ……………2本
- ◆薄い塩水 ……………適量
- ◆新生姜 ……………少々
- ◆三杯酢
 - ◆酢 ……………50cc
 - ◆砂糖 ……………大さじ2
 - ◆塩 ……………小さじ1/2
 - ◆薄口しょうゆ ……小さじ1/2

作 り 方

- ① きゅうりは2～3ミリの薄い輪切りにし、塩水に5～6分浸けてしんなりさせる。ザルにあげて水気を切ったあと、布巾に包み軽くしぼる。
- ② タコは食べやすい大きさに切っておく(写真1)。飾り用にタコの吸盤を目立たせたそぎ切り(完成写真参照)を数枚用意しておく。
- ③ ボウルにAを入れ混ぜ、三杯酢を作る。
- ④ ①と②を三杯酢で和え(写真2)、小鉢に盛り付ける。上部にタコの吸盤のそぎ切りをのせ、千切りにした新生姜を飾る。新生姜がない場合は、ふつうの生姜で代用すればよい。



写真1



写真2

伝承メモ

香川では田植えのあとの祝い膳に、タコときゅうりの酢の物を食べる風習がありました。タコの吸盤が吸い付くことにあやかって苗の根付きがよくなるよう、豊作の祈願を込めています。(十川さん)



十川さん



発行元: 香川県環境森林部環境管理課
里海グループ

〒760-8570
香川県高松市番町四丁目1番10号
☎ 087-832-3220 2019年8月発行

