

かごしま お魚 再発見

マダコ

大富先生(鹿児島大学水産学部)に、

鹿児島のお魚のことを教えてもらえらるこのコーナー。
今回は、「玉子焼き」にしても美味しいタコをご紹介します！

頭に足が生えたおいしい生き物
母親は命をかけて子どもを守る



タコがおいしい季節になりました。タコにもいろんな種類がありますが、代表的なのはマダコですね。「下の写真のマダコは逆さまじゃないの?」と思つてゐるそのアナタ…、頭はおなかよりも上にあるものでしょ。一般的に「あたま」と呼ばれてゐる丸い部分は胴、つまりおなかなんです。本当の頭はその上にあります。そう、目があるところ。タコやイカの仲間は頭足類と呼ばれてゐるのです。

マダコは生まれて1年で繁殖し、一生を終えます。母タコは産卵のあと、何も食わずに子どもがふ化するまで命がけで守り続けます。母の愛です。子育てを応援する情報誌、クレセールの読者の皆さんにとってはお手本のような生き物ではないですか? とはいふものの、おしい

い海の幸でもあるんですよ。「よくスーパーで見かけるアフリカ産のマダコはやわらかいけれど、地元でとれたマダコはかたくていやだ」なんて思つていませんか? あのシコシコとした食感、かめばかむほど甘みが出る、それこそがマダコなんです。ゆでて食べるのが定番ですが、生の刺身も絶品です。から揚げもいんです。

私の好物はたこ焼きです。産まれも育ちも兵庫県の私にとつて、「一家に一台たこ焼き器はあたりまえ。一方、外で食べるのは玉子焼きです。板の上にならんだふわふわの玉子焼きにたつぷりとソースをぬり、香りのいいだし汁につけて食べるのが私流。一般的には明石焼きと呼ばれますが、地元では玉子焼きといひます。超絶品です!

オススメ! マダコ料理



マダコの刺身



マダコの玉子焼き
(明石焼き)



マダコのから揚げ

おさかな★クイズ

マダコは一度に数万から十数万粒もの卵を産みます。海の中の岩かげに産み付けられたマダコの卵はその見た目からあるものに例えられますが、それは次のうちどれでしょうか。

- 1 ほおずき
- 2 ブドウ
- 3 藤の花

クイズの答えと解説は、
P20を見てね。

マダコ

タコ目マダコ科の軟体動物。体形に似た模様の網目状になっているのがマダコの特徴です。大きさはまちまちですが、全長50cmくらいが多いです。外国から輸入される地中海や大西洋にゐるものと日本の海にゐるものはずっと同じマダコだと思われていましたが、2016年に別の種類であることがわかりました。

▼マダコの網目模様

