

マダコ

【真蛸／八腕形目マダコ科】

旬 夏

全長 約60cm

地方名称 タコ(県下)



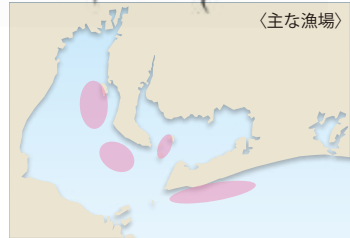
生産の状況

【生産量】H28年:タコ類594t

【主な生産地】南知多町、西尾市、蒲郡市、常滑市

【主な漁法】小型底びき網、たこつぼ、さし網

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

日間賀島名物です

◎タコめし

材料(4人分)
生タコの足2本(約200g)、
塩大さじ2、米2カップ、
だし汁2.3カップ、
A(しょうゆ大さじ2、
酒大さじ2、
みりん大さじ1.3)
ショウガ20g、
あさつき適量

- ①ビニール袋にタコと塩を入れ、しごくようにしてぬめりを充分取り、水でよく洗い流す。
- ②まな板の上に①を乗せ、すりこぎや包丁の背などでたたいて柔らかくし、食べやすい大きさにぶつ切りにする。
- ③米は炊く30分から1時間程度前に洗い、ザルに上げておく。
- ④炊飯器に③とA、だし汁を適量入れ、②、ショウガのせん切りを入れ、普通に炊く。
- ⑤④を茶碗に盛り、あさつきを散らす。



タコ
のゆ
で方

タコは、塩でよく揉んでぬめりを取り水で洗う。塩少々を入れた熱湯に、頭を持って足をちよんちよんとつけて、足を外側に丸めてから、全体をゆでると形良く仕上がる。沸騰してから約10分ゆでる。マダコは、冷凍してからゆでると柔らかい。唐揚げや酢の物、煮物に。

炭酸ジュース、酒、しょうゆでタコを1時間程煮る「マダコのやわらか煮」は日間賀島の名物。



マダコの平衡石(右)



レベル ★★★★★

大きさ 0.8mm/10cm(胴長)

○この欄の見方は巻末をご覧ください。