

おさかな新聞

OSAKANA NEWSPAPER

■発行/おさかなひろめ隊

■お問い合わせ

唐戸市場業者連合協同組合 下関市唐戸町5-50

TEL 083-231-0001 FAX 083-231-0053

■受付時間/5:00~13:00

2013 春 夏 号

旬のおさかな タコ

【タコ目】

いっそもともと昔から日本人に身近な魚介類だったみたいで、昔も今もマンガやかわいいキャラクターになってみんなに親しまれてるよね。

日本でもみんながおもに食べている「たこ」の種類は、マダコとミズダコ。マダコのおもな産地は瀬戸内海周辺で、6月から9月が漁の最も盛んな時期なんだ。もちろんだら下関の関門海峡周辺で獲れる「関門のタコ」は有名で、足(腕)が太くて短いのが特徴だよ。それはね、関門海峡は潮の流れが速いところなので、タコは足(腕)をふんばって岩などにしがみついているからなんだ。ミズダコはおもに北海道で獲れるので、私たちの住んでいる下関ではあまり食べることはないんだよ。また、日本人は「タコ」が大好きなので外国からもたくさん輸入しているよ。



さかいしょうてん 酒井商店
さかい ゆみこ 酒井 由美子

日本の国が世界で一番たこを食べている！

日本ではあたり前のように食べている「たこ」、実は世界では嫌われ者なんだ。スペインやイタリアでは食べているけど、アメリカ、イギリス、フランスなど食べない国がほとんどだよ。でもたこを最初に食べた人は勇気あつたと思わな



タコが登場する絵本



「たこなんかにゃないよ」
文・秋野 和子
絵・秋野 玄佐牟
(福音館書店)



「うみのポストくん」
文・やました はるお
絵・むらかみ やすなり
(教育画劇)



「みんなほねなし?」
文・なかの ひろみ
絵・ともなが たろ
作・まつざわ せいじ
(アリス館)



「たこしんごう」
作・赤川 明
(ひかりのくに)
協力: 図書ボランティア
「ねぎぼうず」石田知子さん



「たこのななちゃん」
作・なかがわ ちひろ
(徳間書店)

おとなり北九州にはタコの滑り台がいくつもあるんだよ。その中でも下関から一番近くて北九州市の中でも一番大きい「めかり潮風公園」のタコの滑り台は関門のタコにちなんでなのか、足の部分が四方八方にのびた立体構造でおすすめ。水飲み場もタコの足になってるよ!





かわとしょうてん
川人商店
おおくほ ちよ
大久保千代さんの

タコのおまめレシピ

お手軽で、とっても美味しい料理をご紹介します!

唐戸市場 食育

食への感謝を子供たちに伝えたい。

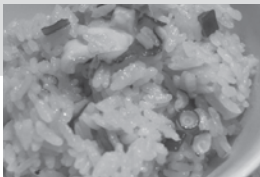
シーフードマイスターお魚ひろめ隊

おすすめ旬料理!

タコ飯

材料(3合分)

- お米……………3合
- ゆでダコ……………足2本
- ダシ昆布…5~6cm角1枚
- 生姜……………少々
- しょう油 ……大さじ2
- 酒 ……大さじ1
- 塩 ……小さじ1



- ① タコは食べやすい大きさにスライスし、生姜はみじん切りに、昆布はハサミで1cm角に切る。
- ② ①と③を洗ったお米に加え、普通の水加減で炊く。

タコのガーリックソテー

材料(分量はおこのみ)

- ゆでダコ ……足2~3本
- 黒コショウ…少々
- オリーブオイル…大さじ1~2
- 小ねぎ ……適量
- ニンニク……………少々
- ポン酢 ……適量

- ① ゆでダコのスライスをオリーブオイルとニンニクで炒める。
- ② 黒コショウ・小ねぎ・ポン酢をかける。
※キノコ類やレンジでチンしたじゃが芋などを加えると栄養・ボリュームともにアップします。

タコネタ

- ① 吸盤には味覚があり、甘味・辛味・苦味を感じる能力は、人の100倍あるんだって。
- ② タコのメスは、吸盤の大きなオスに魅力を感じるんだって。
- ③ 世界のタコの6割が日本で食べられてるらしいよ。
- ④ 無脊椎動物(ほねのない動物)のなかで、1番頭が良いんだよ。
- ⑤ 血液は青色だよ。
- ⑥ タコの日は1年に2回あって、半夏生の7/2と8/8なんだよ。何で8/8かな?
※半夏生とは7/2~7/7の七夕までの5日間のことで田に植えたイネが、タコの足のようになり根付くように願いタコを食べるんだ。
- ⑦ ストレスで自分の足を食べちゃうことがあるけれど、その時ははえてこないんだって。

タコ刺しをごま油で

レバ刺し風に塩・コショウ・ごま油で食べると美味しいよ!!

⑦ ストレスで自分の足を食べちゃうことがあるけれど、その時ははえてこないんだって。

お魚ひろめ隊 活動報告

4月17日 水曜日

お魚さばくだけ教室開催



4月19日 金曜日 佐賀県の中学生 海鮮丼教室開催



みんなでおいしく食べました

タコ刺しの作り方

- ① タコを縦割りにします
- ② 断面を下にして置きます。
- ③ 薄引き(そぎ切り)にします。

海響館 イベント情報

夜の水族館

実施期間 平成25年7月27日(土)~9月1日(日)

夜の営業時間 18:00~21:00(最終入館20:30)
8月13日(水) 18:00~23:00まで営業

今年夜だけの「夜の水族館探検マップ」を行います! 夜の水族館をみんなで探検してみよう!

飼育員さんの解説も聞いて、オリジナルスタンプをゲットしよう!

★入館料金 夜間★
大人/1,000円
小中学生/450円
幼児(3歳以上未就学児)/200円

海響館クイズ ★今回のテーマはタコです!

- Q1. タコの寿命は何年でしょう?
A1 およそ1年。ほとんどのタコの仲間は、メスが卵を産むと死んでしまいます。冷たい海や深い海にすむタコは、およそ5年といわれています。
- Q2. 外国では不気味な見た目から「○○の魚」と呼ばれています。○○とは何でしょう?
A2 「悪魔の魚」。ヨーロッパ、特にイギリスではタコは嫌われ、食べられることはほとんどありません。
- Q3. 海で毒を持つ生き物はフグやクラゲなど知られています。毒を持つタコはいるのでしょうか?
A3 ヒョウモンダコなどが毒を持つ。ヒョウモンダコはフグ毒と同じテトロドトキシンを持っています。咬まれることで体の中に毒が入り、危険なタコです。
- Q4. タコの仲間、アオイガイはほかのタコにはない特徴があります。それは何でしょう?
A4 アオイガイはメスだけが殻をもちます。メスの大きさは25cmくらいになりますが、オスはたった5cmくらいにしか成長しません。

