

マダコ

地方名称 タコ（県下）

旬 夏



生産の状況

○愛知県の漁獲量（H20年）

タコ類 559 t

○主な生産地

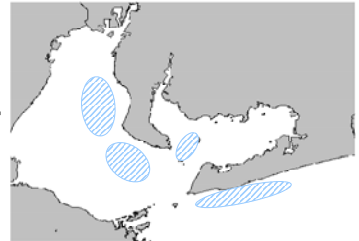
常滑市鬼崎・南知多町豊浜・師崎・篠島・日間賀島・

片名、一色町一色・佐久島、吉良町吉良

幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦・形原・三谷

○漁法 小型底びき網、たこつぼ、さし網

○漁期 周年



【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。

◆タコとアサリのトマト煮込み

材料（4人分）：タコの足3本、アサリ（貝付き）2カップ、エビ8尾、オリーブオイル大さじ3、ニンニク1片、たまねぎ1個、トマト水煮缶小1缶、トマト2個、赤唐辛子1本、固形スープの素1個、白ワイン大さじ3、塩、砂糖適宜

- ①フライパンに油を熱してアサリを炒め、4～5cmに切ったタコを加えて炒め、背わたを取り除いたエビと白ワインを加えて、サッと炒める。
- ②別のフライパンにオリーブオイルを入れてニンニクのみじん切りを焦がさないように炒め、たまねぎみじん切りを加えて透き通るまでゆっくり炒める。
- ③②にトマト缶を入れて一煮立ちさせ、皮と種を除いたトマト、赤唐辛子を加え、固形スープの素、塩、砂糖で味を調べ、①を加えて一煮立ちさせる。

* 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、頭を持って足をちょんちょんとつけて、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。