

漁業士発「浜の情報」：吉岐地区漁業士会
タコツボ漁で珍しいタコが入網しました。

吉岐地区漁業士会では多くの方が水産業に興味を持っていただけるよう、珍しい魚が獲れたら、浜の情報に提供するように考えています。

令和2年5月26日(火)、「たこつぼ」を操業している漁業士さんのたこつぼに珍しいタコが漁獲されました。

珍しいタコは、重さ約1.5kg、体長約70cmで、全体赤褐色で、背面に大小不規則な暗色の雲状紋の特徴から、「サメハダテナガダコ」もしくはそれに近い種類と考えられました。

漁獲した漁業士によると、このタコを見たのは2回目だそうです。

漁業士はすぐにインターネットで調べ、台湾等では食用とされるが、咬まれると痛く、痺れると紹介されていたため、写真と動画を撮ったあと海へ逃がしたそうです。

「たこつぼ漁」は、これから盛漁期となり、夏がマダコの旬です。

吉岐では、茹でタコ、タコ飯、生タコの刺身、タコフライ、タコのバター焼き等で食べられています。

ぜひ、魚屋さんで長崎産のマダコを見かけたら、料理して食べてみてください。



サメハダテナガダコと思われるタコ、刺激で模様が変わりました。



「たこつぼ漁」でマダコを漁獲している様子