

気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

宮城の
水産物を
食べよう!



むすび丸

2024
12

今月のオススメ食材は「マダコ」です！

○マダコの特徴

マダコは世界各地の温帯海域の沿岸部に広く分布しています。

マダコの体長は、腕を含めて60cm程度であり、複数の吸盤が付いた8本の腕を有しています。体の構成は、上から胴体、頭、腕となっており、目が付いている部分が頭のため、頭に腕がそのままついている不思議な生き物です。

この腕は切断された場合でも再生することができ、自分の身に危険が及んだ場合には、自分の意思で腕を切り離して逃げる場合があります。

その他、マダコの皮膚は、全身に色素胞が分布しており、周囲の環境に合わせて体色を数秒ほどで変えることができます。



○地域性・季節感など

南三陸町志津川湾で水揚げされるマダコは、「西の明石、東の志津川」と言われるほどの逸品です。東の志津川と言われる所以は、志津川湾のアワビなど上質なエサを食べ旨味が凝縮しているためと言われています。

当地域では、タコ籠（かご）により漁獲されており、南三陸町魚市場では、資源保護の観点から、今漁期から1個体500g未満のマダコは受け入れないこととしています。

この時期のマダコは、身の締まりがよく旨味が凝縮されており、刺身で食べるとぎゅっと引き締まった歯ごたえと、噛むほどにあふれる芳醇な旨味があります。昨年に引き続き今期もマダコが豊漁となっています。ぜひこの機会に今の時期にしか味わえないマダコの美味しさをご堪能ください！



南三陸町地方卸売市場に水揚げされたマダコ