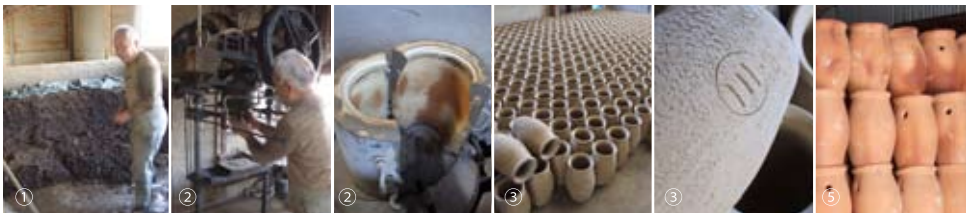


タコ壺の製造所を訪ねました

●県内で唯一「藤原たこつぼ製造所」

●「20年前は1年に10万個は作っりよったが、今は3万個がやっと」と少し寂しそうに語るのは藤原俊男さん(74歳)。中学生の頃から半世紀以上、タコ壺を作り続けてきた3代目です。「タコはきれい好きやから新しいのを好むんや。それに漁で破損した分も含めると、結局漁師は毎年半数以上は新調しよったわな」と藤原さん。最近プラスチック製のタコ壺が増えましたが、やっぱり“焼きもん”の方がタコの入りがいいのだそう。昔は素焼きだけでしたが、手入れがしやすいようにと平成に入って上薬をかけたタコ壺が加わり、現在は赤、黒、素焼きの3種類を作っています。

●タコ壺の材料は、瓦と同じ田んぼの土。瓦やタコ壺業者が減り、土の運び屋さんも今ではお一人になってしまいました。タコ壺作りは①土づくり、②成型、③乾燥、④上薬、⑤焼きで出来上がり。「丸に三」と書いているのは、所有者がわかるようにと注文した漁師の屋号を刻んだもの。他にも、「丸に大」や「二十丸」などがあり、手作りならではの職人の技が活かされています。



●丸亀町式番街では「食のプロジェクト」を進めています。

丸亀町式番街では、安全安心で持続可能な食環境をつくるために、「食のプロジェクト」を進めています。これは、丸亀町商店街がコーディネーター役となり、県内外の食の仕掛人らを集めて新会社(LLP)を設立、食材の仕入れから加工、サービスまでを一環して行おうと言うもの。現在、このシステムによって、下記2つのレストランを運営しています。これまでの複雑な流通過程をシンプルに見直すことで生産者と消費者を1本の線でつなぎ、より安全で質の高い食を提供したい。そのため、月ごとに香川県産の旬な食材をリストアップし、栽培方法や歴史、生産者取材などの基礎調査も行っています。この「香川のスローフードな12カ月」は、その調査結果をダイジェストで紹介するものです。

●お問い合わせ

讃州のめぐみ「やさしい食卓」

TEL:087-813-1813

営業時間:お昼/11:30~15:30(日祝は16:00まで)

晚ご飯/17:30~22:00

イタリアンレストラン「エルバジオ」

TEL:087-813-1678

営業時間:11:00~22:00

知れば、もっと美味しくなる
さぬきの旬を味わう12カ月

3月 イイダコ



標準和名 / イイダコ (飯蛸)

(学名 / *Octopus ocellatus* 英名 / *Ocellated octopus*)

分類 / 頭足綱八腕目マダコ科

讃岐の冬の名物といえば、イイダコ。特に米粒大の卵がギョリリ詰まったメスのイイダコは、おでんや煮付け、刺身にひっぱりダコ。イイダコは、体長5~20cmのマダコ科に属する小型のタコで、主に東アジアの浅海に生息しています。岩のすき間や穴ぐらを住処にするタコの習性を利用したタコ壺縄漁法は、なんと古墳時代から行われているとか。時代の移り変わりとともに現在は底引き網漁が主流になり、千年以上続いた伝統漁法は、瀬戸内海から姿を消しつつあります。

イイダコの生態

●瀬戸内海では古墳時代から食べられていました。

イイダコは、北海道南部以南の日本沿岸域から朝鮮半島南部、中国の沿岸域にいたる東アジアの浅海に生息します。波打ち際から水深20mぐらいの砂地を好み、外洋性のマダコに対して波の穏やかな内湾に多く、香川県では、古墳時代(6世紀末～7世紀前半)の遺跡から素焼きのタコ壺が出土しており、その時代から食されていたことがわかります。

●イイダコの寿命はほぼ1年。

春の産卵期が終わるとメスは死んでしまいます。

イイダコは大きさは5～20cmとタコの中でも小型サイズ。腕の付け根に2個、目と目の間に1個の金色の紋があるのが特徴です。メスは冬から春にかけて、200～600粒の米粒大の卵を持ち、これが「飯蛸」という名前の由来に。石の間や貝殻の中に産卵した後は、メスが卵のそばに留まって卵を保護し、卵が孵化すると大半は死んでしまいます。



頭がツルツル(左)がメス、プツプツ(右)がオス

●絶滅寸前?! イイダコ壺縄漁は古代から伝わる原始漁法。

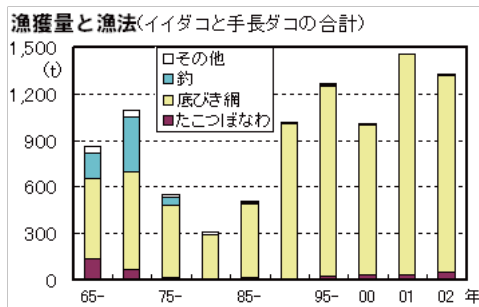
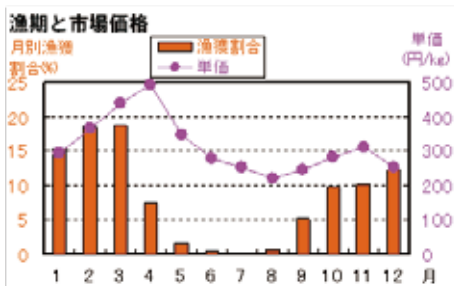
イイダコ壺縄漁は、タコが適当な穴ぐらを住処にする習性を利用した漁法。古くは庵治町に宝永年間(1704～1711)の記録が残っており、ほぼ同じ形態の漁法が代々受け継がれてきました。ところが昭和40年頃を境にタコ壺から底引き網が主流に。現在では、タコ壺を使ってイイダコを獲る漁師は、わずか数軒のみとなってしまいました。



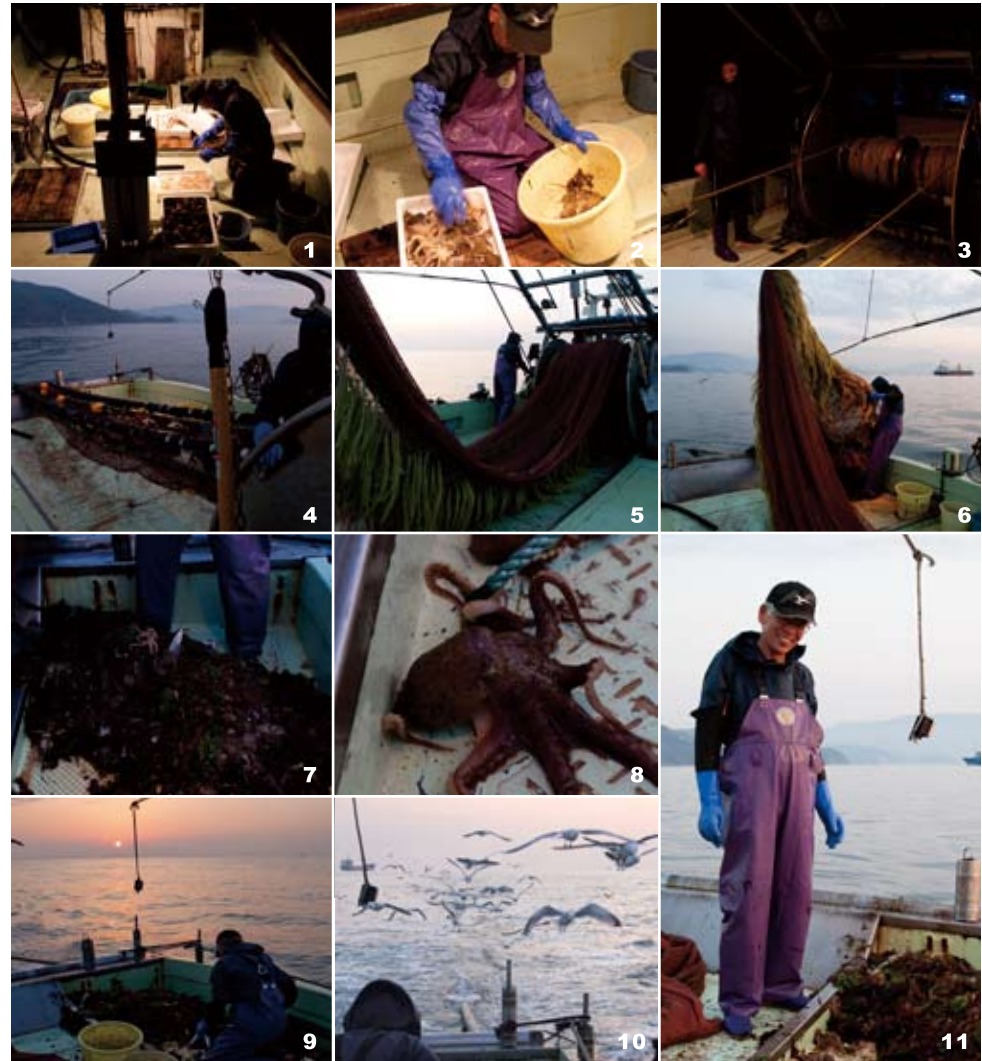
タコ壺縄の道具は、幹縄、枝縄、タコ壺から成り、タコ壺に枝縄を付け、10～15m間隔で100～200個を1本の幹縄に付けます。これを一度に数本、約1,000個のタコ壺を使い、1日仕掛けて翌日引き揚げます。タコ壺以外にニシ貝や空き缶を使うこともあります。

タイラギの生産量

イイダコの旬は、メスが子を持つ1～3月。高松市中央卸売市場におけるイイダコの総取扱量は、183,446kg(H20年)。そのうち99%が県内産です。



漁師さんに行ってきました



1. 午前3時。まだ真っ暗な中、船の上では竹本さんが手際よく出荷作業をしています 2. カレイ、タイラギ、キス、ゲタ、そしてイイダコ。前日獲った魚をトコ箱に詰めて市場へ持って行きます 3. 午前4時過ぎ、いよいよ出港。30分余りで魚場につくと早速網を海に入れます。網の長さは30m、それに180mのワイヤーをつないで、1～2時間船で引っ張り、魚が入るのを待ちます 4.5.6. 空が白み始めた頃、船の上は一気に慌ただくなります。午前7時、この日最初の網揚げ 7. 網の袋を開いたところ。海藻に混じってイカにヒラメに太刀魚…まるで宝探し 8. 逃げる気満々の元気なイイダコ 9. 朝日が昇る中、休む暇もなく獲れた魚を仕分けして、船内のいけすに入れます 10. おこぼれを求めてカモメたちもやってきました 11. 15歳で漁師になったというベテラン竹本勝美さん。こうした作業を数回繰り返し、朝4時に出て港に戻るのには17時。「船上は1人で孤独じゃないですか?」とたずねると「慣れとるわ」とニコリ。漁師はこうやって人生の大半を海の上で暮らしているんですね