

平郡島は全体的に漁業が盛んなので、県内外で評判がよい。



なぜ?なに?を漁師さんに聞いたよ!

平郡タコ繩部会 部会長 土部 隆元さん

探検隊 / 柳井市立鳴門小学校5・6年生



かごを仕掛けて獲ることもありますが、あつたつて。

たこつぼ漁業は2人1組で行います。1人が操船し、もう1人がたこつぼを海に投入していきます。



平郡島のたこつぼ漁業は100年を超える歴史があるそうです。海中では外れず、外したい時は簡単に外せる縄の結び方も伝統の技です。

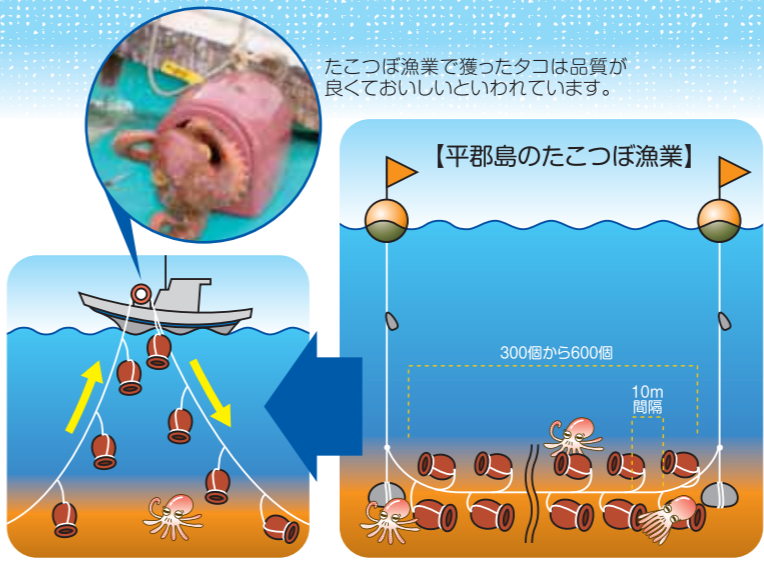
陶器のたこつぼ

陶器のたこつぼは丸くて軽く、転がるため、海底で底びき網漁業などの漁具がたこつぼに引っかかりにくく、トラブルが少ないそうです。



プラスチック製のたこつぼ

プラスチック製のたこつぼ。手荒に扱っても割れにくいのが長所。



たこつぼ漁業で獲ったタコは品質が良くおいしいといわれています。

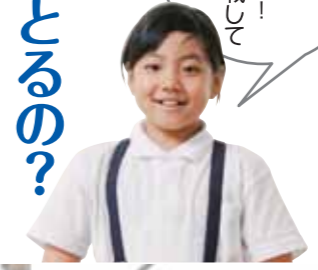


なぜ?なに?をスパッと解決! おいしく探検隊!

伝統のたこつぼ漁業でとる 高品質な周防瀬戸のタコ

周防瀬戸(山口県南東部の瀬戸内海海域)はおいしいタコの産地! 中でも柳井市平郡島のたこつぼ漁業で獲るマダコは、そのおいしさや品質の高さから県内外で高く評価されています。どうして周防瀬戸のタコはおいしいのか、探検隊の皆さんが取材してきました!

Q タコって、どうやってとるの?



触ったり又触ったりして、料理に挑戦してみたいな!

平郡島では、昔からたこつぼを使って獲っています。たこつぼ漁業は、1本の長い縄に約10メートル間隔でたこつぼを結び、海底に沈めて行きます。タコには、岩の隙間などに身をひそめる習性があり、たこつぼ漁業はその習性を利用したものです。タコは海底に沈められたたこつぼに住みつき、エビやカニなどが通ると、たこつぼから出てつかまえ、それを食べて生活します。そこで、たこつぼを海底に沈めて数日後、タコが住みついたつぼごと船に引き上げ、つぼの中に塩や濃い塩水をかけ、タコがびくびくして外に出てきたところを捕まえます。

Q タコの資源保護に取り組んでいるそうですね?

はい。近年、タコの水揚げ量が減少しているんです。そこで岩国から柳井にかけての地域では、漁師の自主規制として、500グラム未満のタコは海に戻す取組を行っています。平郡島のたこつぼ漁業では、さらに自主規制を厳しくし、不漁の時以外は700グラム未満のタコを獲らないようにしています。また、平郡島では、産卵用のたこつぼとして、素焼きのたこつぼを毎年2500個、海に投入し、タコの資源保護に一生懸命取り組んでいます。



1キロのタコで10万個の卵を産むんだって! ひっくい!



出漁の時刻は潮を見て決めますが、だいたい朝4時半ごろ。漁場まで約30分。漁を終え、県漁協平郡支店がタコを引き取る11時30分までには港に戻ります。

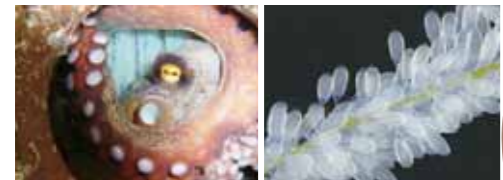


へー、ネットの中に入れてるんだ!

たこつぼからタコを取り出すと、タコ同士がけんかをして傷つけ合ったり、船の活け間(水槽)にへばりついたりしないよう、つづつネットの袋に入れてから活け間へ入れ、活かしたまま平郡島の港に帰り、県漁協平郡支店に水揚げします。



Q 港に着くまでどうやって運ぶの? 鮮度や品質を保つ工夫があるの?



<写真提供 / 県水産研究センター> 産卵つぼの中でタコが卵を育てています。産卵期は2月~10月。母タコは産卵すると、約1カ月何も食べずに卵の世話をし、ふ化して海中に出ていくと、母タコは一生を終えます。



▲産卵用の素焼きのたこつぼ

