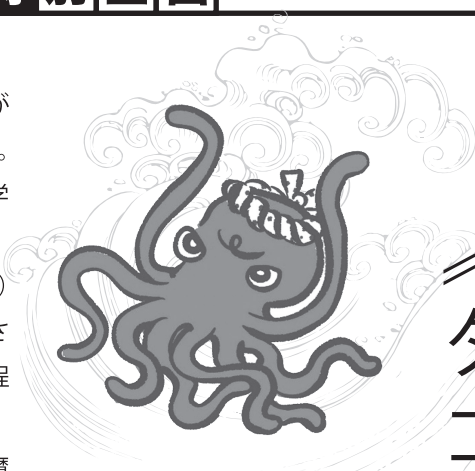


岩場の影にいたものは…

《タコ・たこ・蛸…》



テレビのニュースで映画の一コマのような映像が流れました。それは岩の「振り」をしているミズダコ。ギョロリとした大きな目とクネクネとした長い足(学術的には腕)。

2024年5月末、知床半島の羅臼町沖で足(腕)を広げると約3メートルの大きなミズダコが発見されました。足(腕)を広げたその姿は小学校の黒板程もあるといえは大きさが想像できると思います。

さて、海中の岩場にいるミズダコはちょっと悪魔的であの大きな吸盤に吸い付かれたらと思うと背中に寒気が走ります。そうは言っても、食べたらおいしい…。

日本では蛸壺に入っているタコや鉢巻きをしたタコのイラスト等、ユーモラスな描かれ方をするタコ。しかし、イギリス等ヨーロッパでは、その見た目から「悪魔の魚」の異名を持ちます。確かに水中にいるタコはなかなかのビジュアル。宇宙人と言われればなるほどになってしまう独特の動き。ちょっと気味の悪い動きをするその体(胴)と顔そして目の動き、でも、よく見ると可愛いと思いませんか。そして、瞬時に廻りの景色に同化するあの擬態! 岩礁とばかり思っているとギロリと目が動きこちらを見ている様は、まるでスパイのよう。ちょっと哲学的思考の最中にも感じられます。

海の中では、その独特のクネクネとした動きや力強い目で、見るものを圧倒し、浜の上ではすばしい動きで海中に戻ろうとするタコ。魚屋さんやスーパーに並び、いつも見慣れたお馴染みのタコは、栄養価も高く庶民には欠かせない食材として、昔から食べられてきました。

今回は、そのタコについて調べました。

日本のタコの産地

(主にミズダコとマダコに関して)



【ミズダコ】

- ・47都道府県圧倒的日本一は北海道!!
- ・北海道の漁獲量は2021年で1万7000t
- ・日本全体の60%~70%は北海道産
- ・第2位以下の漁獲高は拮抗していて岩手県・宮城県・青森県が概ね1000t弱
- ・ミズダコはタコの仲間では世界一の巨大タコ

【マダコ】

- ・兵庫県のマダコ漁獲高は日本でトップクラス
- ・2020年で1500t
- ・ブランド「明石ダコ」は有名



会報・ホームページ委員 金崎 和子

特別企画 バックナンバーはコチラ



宗谷のタコ



●岩場の影にいたものは…《タコ・たこ・蛸…》

いさり2：個人により餌や仕様などは若干異なります。



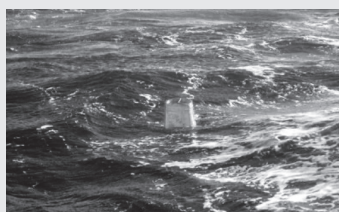
いさり1：いさりと呼ばれる仕掛け1つに1樽を付けます。



投入2：投入ポイントを少しずつ変え次々に投入します。



投入1：漁場に到着後、いさり、樽を投入します。



見張り：樽の動きでタコが掛かっているか分かります。



投入3：船から見張りが利く範囲に投入していきます。



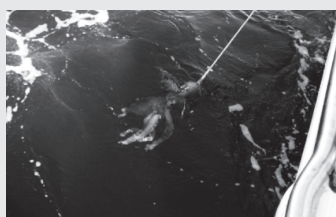
水揚げ2：道糸を引いた感覚で掛かったのがタコかどうか分かります。



水揚げ1：動きが止まった樽に素早く近づき回収します。



水揚げ4：鉤（かぎ）でミスダコを船上に引き揚げます。



水揚げ3：いさりに掛かって揚がってきたミスダコ。



計量・出荷：計量後、漁獲物は専用のタンクに収集し出荷します。



陸揚げ：船倉に収容していたミスダコを陸揚げします。

■日本一のタコの産地

- ・北海道の中でも一番の漁獲量は宗谷です。
- ・年間約2000t(2021年)の水揚げがあります。

■宗谷のタコ漁

→漁の期間

4月～12月の間、日の出と共にタコ漁は始まります。

→いさり曳漁法(樽流し)

①「いさり」と呼ばれる熊手のような仕掛けを作ります。

タコが獲物に抱き着く習性を利用したもので、樽に一つずつ結び付けて流します。

② タコが「いさり」の仕掛け付の樽に抱き着くと、浮きとなる樽が沈みます。

③「いさり」にタコが掛かります。

④「いさり」を引き揚げてタコを船に回収します。

⑤ 船倉に収容したミスダコを陸揚げします。

吸い付かれるとはがすことが大変なので勢いをつけ収穫します。

(マダコは蛸壺等を使い、ミスダコとは異なる漁法で漁をします。)

■資源の保護

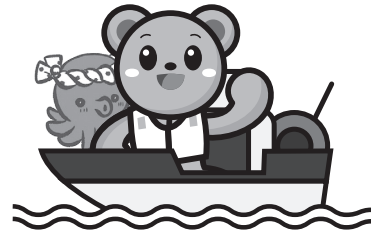
「いさり曳」漁は漁船一隻、樽20個という制限があります。

また、2.5kg以下のミスダコは海に戻すという取り決めがあります。

「いさり」漁は、網で一斉に漁をするのではなく1尾ずつタコを捕まえていくので、他の魚を害することがありません。

■漁師の経験と技術

一日の漁獲制限がある「いさり曳」漁法は潮の流れや漁場を読む漁師の経験と技術が必要不可欠です。一日に樽20個という制限の中、潮の流れを読み違えると漁獲量が減ってしまうというリスクを自らの経験と技術を武器に日々の漁に臨んでいます。



■いさり曳漁法のみずダコの品質

宗谷の海で潮にもまれたみずダコは身がしまり、程よく弾力がありしかも甘みもあります。刺身はもちろん、しゃぶしゃぶ、煮物、アヒージョ等、いろいろなメニューで楽しむことができます。太い脚の薄切のしゃぶしゃぶは絶品です！

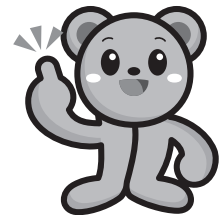


タコのあれこれ

■タコの名前の由来(諸説あります)

タコ・蛸・たこ

- 足が多い→多股→タコ
 - タ→手・手が多い
 - タ→手・コ→凝（手が物に凝りつくから）
- その他多数



■輸入されるタコはどこから？

- ・日本の市場に出回っているタコの60～70%は輸入タコです。
 - ・中でもマダコはモロッコやモーリタニアのアフリカ西海岸から輸入されています。
 - ・モーリタニアは、日本のJICA等から派遣された技術者の指導によりタコ漁が盛んになりました。マダコを輸入したい日本と経済発展のために新たな産業を切り開きたいモーリタニアの思惑が合致しました。日本のマダコ漁の技術指導でモーリタニアの水産業が発展し、日本への輸出が盛んになりました。
- (余談ですが、この時に技術指導をした日本人はモーリタニアから勲章を授与されました。)

■タコの種類

タコは「軟体動物門頭足綱八腕形目」というグループの生物です。世界に200種類・日本近海で50種類以上とも、60種類以上とも、いわれています。

大きく12科に分けられます。それは生息場所等(次の「タコの生息地域」記載)で分類されます。

- | | | | |
|------------|-----------|--------------|---------------|
| 1. ムラサキダコ科 | 4. フクロダコ科 | 7. カンテンダコ科 | 10. メンダコ科 |
| 2. アミダコ科 | 5. クラゲダコ科 | 8. ヒゲナガダコ科 | 11. テナガヤワラダコ科 |
| 3. アオイガイ科 | 6. スカシダコ科 | 9. ジュウモンジダコ科 | 12. マダコ科 |

■タコの生息地域

普段、生息しているところは大きく2つに分類されます。→浮遊性と底棲性

1. 浮遊性

タコの大半は浮遊性、つまり海に浮き漂っています。浮遊している場所はそのタコの種類により表層・中層（亜表層）・中深層の3層に分かれます。

①表層遊泳性

→海の表面近く（海面からだいたい数メートル～数十メートル程度）を漂い生息

→「タコの種類」1～3のムラサキダコ科、アミダコ科、アオイガイ科

（浮遊生物サルパに乗り込みゆらゆらと進んでいくちゃっかり者のアミダコの姿も）

（サルパ：プラスチックのように見える透明な生物）

②中層性・亜表層性

→海の中層（海面から数十メートル～数百メートル程度）を漂う

→上記「タコの種類」の4～7のフクロダコ科、クラゲダコ科、スカシダコ科、カンテンダコ科

③中深層性

→海面から200m～1000m

→上記「タコの種類」の8～11のヒゲナガダコ科、ジュウモンジダコ科、メンダコ科、テナガヤワラダコ科は中・深層を漂う

2. 底棲性

→海面から水深40m～200m岩礁地帯や砂泥底に定着し棲みついて生息。

→上記「タコの種類」の12のマダコ科はそれにあたります。

→唯一食用できるタコはマダコ科のタコです。

→マダコ科の種類



- | | | |
|-----------------------|--------|--------|
| ・マダコ | ・イイダコ | ・テナガダコ |
| ・ミズダコ（別名オオダコ：世界最大のタコ） | ・ヤナギダコ | ・ワモンダコ |

■タコの体（体の構造）

鉢巻きをしたタコがチラシやイラスト等に描かれている物を見かけますが、あの鉢巻きをした部分は実は胴体です。

—その体の構成—

胴の下方についているのがお尻（口のように見えるトコ、炭も吐く）→頭→足（腕）・足の付根に口→足の先端に生殖器という風に配置されています。

●体の90％が筋肉。

●足（腕）：8本の内の2本が足、他の6本は腕です。

タコの足は脳に完全に支配されず、半分独立しているため切り離されても1時間位は動いています。危険が迫った時には自分の意思で足を切り離し逃げますが、また、後から生えてきます。締める力はもちろん強い！大型のカニも締め付けて捕獲、餌になります。



- 口 : 足の付根にあるその口には鋭い嘴が付いています

獲物を捕獲し、食べる際に毒のある唾液を分泌します。

- 心 臓 : 胴体の一番上に心臓が3つついています。(普通タコの頭と思われるトコ)

3つの心臓はそれぞれ独立した役割があります。
心臓1→全身に血液を送ります。
心臓2と3→2つともエラ心臓。血液をエラに送り循環させ酸素を送ります。
因みにタコの血液は青い色をしています。泳ぐときは心臓が止まるので、泳がずにゆっくり歩き海中を漂っています。

- 脳 : なんと脳は9つ!

大腦は1つで胴体に付いており、8本の足それぞれに小さい脳が付いています。大腦からの指令が各足の脳に伝達、個々の脳の判断で足が動きます。

- タコの大きさ: ミズダコとマダコそしてレアなタコのサイズの差

ミズダコ: 腕を広げた長さ→約3~5m、重さは約10kg~50kg
(海外では、体長9m、重さ250kgの巨大ミズダコも発見されたと言われています。)
マダコ: 腕を広げた長さ→約60cm、重さは2~3kg
ピグミーダコ: 約2cm大(熱帯地方に生息)
マメダコ: 約15cm大(日本近海に生息)

—タコの頭の良さは実験でも証明済—



【例1】

タコを瓶に詰めねじ式の蓋をします。瓶に詰められたタコは吸盤を使って蓋を開け脱出!

【例2】

タコの好物の餌を瓶に入れねじ式の蓋をします。タコはクルクルと蓋を回して開け、餌を取り出し食べます。

【例3】

絵を見せると同じ模様の絵を探すことができます。

【例4】

迷路も得意。

【例5】

自分の巣の周りに石や貝殻を並べ柵を作り敵から身を守ります。

【例6】

きれい好きで、自分の巣の中に異物が侵入するとポイッと外に投げ返してきます。

(タコの寿命が人間並みだったら、知能は人間と同じかそれ以上かも…という研究者もいます)

■タコの毒

ヒョウモンダコの毒は有名です。

フグ毒と同じ「テトロドトキシン」(噛めると、死亡すること)

- ・その他のタコも、噛んだ時にある種の毒が唾液に交じり獲物の動きを封じます。
- ・タコの吐く墨には、嗅覚を麻痺させる毒があります。
- ・あまり一般にはタコの毒のことは知られていませんが、実は、ほとんどのタコには毒があります。しかし、人間が食べている部分は心配ないということです。

■ タコの誕生→タコの生殖は手渡し？

【交接腕】

- オスダコの腕の右第3腕が交接腕となり精子の塊をメスの体内に挿入、受精が行われます。そして、受精が終わるとオスはその場を離れ数か月で死んでしまいます。
- 一方メスは産卵後、飲まず食わずのまま片時も卵から離れず世話をし、卵が孵化するとやはりそこで一生が終わります。（産卵から孵化までの期間は後掲）
- ただし、卵の世話の最中に、他の動物に一定期間、邪魔をされるとその世話を放棄してしまいます。
- また、お互いにどのタコでも良いわけではなく、オスは気に入ったメスを探しだし、数日にわたりメスの棲家の周りに居ついて他のオスを威嚇、交戦して、メスにアピール、そしてメスはそのオスを気に入ると受精がおこなわれます。（因みにオスはオス同士で戦うため大小の吸盤を持ち喧嘩を重ねます。メスの吸盤はきれいに揃っています。）
- タコは一生の内に一度しか産卵しません。



	ミズダコ	マダコ
産卵期	→ 6月～7月 → 産卵数：およそ6万個 → 形状：藤の花のような房状の形 → 産卵から孵化するまで、6～7か月 この間、メスは断食のまま卵の世話をします。	→ 瀬戸内海は6月～9月、三陸では11月～12月 → 卵の形状：卵は房状に固まり、約10万個を産む → タコの卵から作られた明石の名産「海藤花」は有名 → 産卵から約1ヶ月弱で孵化 やはり、メスは断食のまま卵の世話をします。
タコの寿命	2～3年	1～2年長くても3年
	タコは短命の上、成長に時間がかかり寿命の1年程前に成人になり産卵する。タコの寿命は短い上に捕獲されなくても切ない…。	
流通している食用のタコ	→ 冷たい海水を好み、世界的には北太平洋、日本では東北から北海道に多く生息 → 一般に水深200mほどの水域が多い → 冷たい海域を求め、秋・冬・春は水深120m位まで、夏は40m～200m位のところを移動 → 夜行性 → ミズダコの漁獲量は宗谷漁協が全道一	・生息海域 → 温帯の海水を好み、太平洋、日本海、大西洋、地中海など世界中の海に生息している → 日本では北陸より南、水深40mほどのところに生息 → 夜行性 → 兵庫県の明石は有名 ・餌 → 海老・カニ・貝等 ・習性 → 温かい海域を求め、浅い海の岩礁やサンゴ礁等に生息 → 稀に季節によって移動する渡りダコが常磐沖で見られる ・マダコの栄養 → ほぼミズダコと同じ

多くの栄養が含まれているタコ。関西には半夏生の時期にタウリンたっぷりのタコを食べる風習があります。夏バテ予防に、そして美容にも、タコは効果があります！

■ 弥生時代の人々は既にタコを食べていた？

- ・弥生時代の遺跡から蛸壺らしき土器が見つかったことから、弥生時代にはもうタコの食文化はあったのでは…と推測されています。
- ・タコの祖先は中生代三畳紀には、誕生していた種類といわれています。



宗谷の海味 <http://www.souya.or.jp/>

「宗谷の海味」は宗谷漁業協同組合が宗谷で育ったミズダコやホタテなどの水産品の商標登録です。

代表的なミズダコと共にホタテの商品はHPでご紹介しています。

(尚、同HPで「タコ飯」や「タコの柔ら煮」等のレシピも公開しています。)



「宗谷の海味」煮たこセット



「宗谷の海味」たこセット



「宗谷の海味」たこしゃぶ



終わりに

タコは子供の頃から身近な食べ物でした。あまりに身近過ぎてよく知っているつもりでいましたが、今回、調べてみてその奥深さに認識を新たにしました。「悪魔の魚(デビルフィッシュ)」と呼ばれ、まだまだタコを食べる国は少ないようですが、日本人の愛するタコは世界から隠しておきたいような…。ともあれ、漁業に携わっていらっしゃる方々の資源保護に対する姿勢、日々の努力等、学ぶことの多い取材でした。タコには未知の部分が多く、多くの研究者が日本各地で日々研究に励んでいることもわかりました。10年後位に、また、タコを調べたときにはもっと面白いタコの生態が出典されているかもしれません。

末筆になりましたが、記事の執筆にご協力いただきました皆さま、ご多忙の中、ご対応いただきましたこと、本当にありがとうございました。

取材協力: ■たこ漁業画像提供等
「北海道の漁業図鑑」
(北海道水産業改良普及職員協議会)
漁業図鑑担当 吉田 聡 様

■宗谷漁業協同組合
事業部 宗谷支所購買事務所
支所長 兼 販購買 次長 太田 純平 様
<http://www.souya.or.jp/>
TEL:0162-76-2071 FAX:0162-76-2076

イラスト: ■おえかきこみゆ
Mail: oekekakimyu@yahoo.co.jp