

マダコ

主な漁法 : タコ壺、底曳網

主な水揚げ地 : 県北、中部

宮崎んレシピ : 刺身、寿司、酢の物、煮物

主な漁期 : 春～秋

宮崎ん呼び方 : タコ



昔から日本人の食生活には欠くことのできないタコ。中でもマダコは、北海道から東シナ海まで広く日本近海に分布し、口にする機会も多い最もポピュラーなタコです。沿岸の岩礁域などに生息し、夜行性で、昼間は岩棚や転石の下に潜り込んでいます。エビやカニなどの甲殻類や二枚貝が好物で、強力な吸盤で獲物をがっちり捕らえます。全長は最大で60cm前後になり、寿命は1～2年です。狭い場所に入り込むタコの性質を利用したタコ壺漁などで漁獲されます。