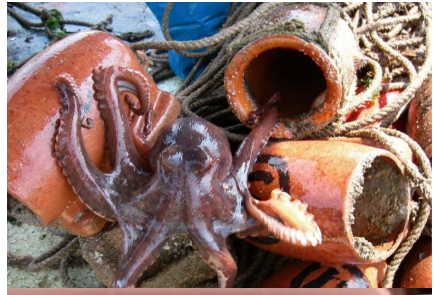


タコはどこからやって来るの？

梅雨明けも間近、町内でも夏祭りの案内看板が見られるようになりました。夏祭りの屋台の食べ物と言えば、一昔前までのたこ焼きが定番でした。今ではたこ焼き器のある家庭も多いと思いますが、このタコ(蛸)はどこで捕れたものなのでしょうか。



世界には 200 種類以上のタコが生息しているそうですが、主に日本で食用としているタコは「まだこ」「みずだこ」などの 4 種類です。タコ類の国内漁獲高(2019 年で 35 168 トン)では、圧倒的に北海道が多くて全体の 3 分の 2 を占めており、それに江戸時代から「明石の蛸」で知られる兵庫県、青森県、宮城県と続きます。ただ、現在、国内で出回っているタコの産地では、海外産からの冷凍輸入タコの方がやや多く(37 748 トン)、その大半がサハラ砂漠以北のモーリタニア、モロッコ産です。



ところで、このモーリタニアに蛸壺を使った漁を教えたのは、約 40 年前に外務省からの要請を受けて JICA および海外漁業協力財団という援助機関から派遣された中村 正明さんという人です。それまで漁業という産業と無縁だったモーリタニアの人々にタコ壺を使った漁を教え、現在では世界有数のタコ漁獲国にまでなったのです。豊かになった漁民たちの中には、彼にあやかって子どもにナカムラって名付ける人までいたと伝えられています。

さて、大西洋の東岸のタコ漁は、冬と夏の 2 回の漁期があり、夏漁が 7 月に始まりました。しかし、昨年より記録的な不漁が続いており、仕入れ価格が 5 割増になったと言われており、簡単にたこ焼きを口にできない日が来るかも知れません。