

友ヶ島周辺海域はタコを育むエサが豊富！
しこしこ、やわらか「加太のタコ」！

加太のタコ

○特 徴：

1個8キロのタコ壺にイガイを餌に仕込み、80個1セットで仕掛けるタコ壺漁で獲れる加太のタコは、日に幾度とあがらない希少品です。砂地にくらすため、ひときわ身が柔らかく、しゃぶしゃぶにも適した最上級品です。



○食べ方：

エサが豊富な友ヶ島周辺海域で育った加太のタコは、しこしことした歯ごたえがありながら、身が柔らかく甘みがあり、茹でだこ・煮だこ・唐揚げ・刺身・カルパッチョ・たこ飯・おでんの具として、定番料理にもおいしく食べられます。

○来 歴：

江戸時代以前から、加太地区でタコ壺漁が行われていたとされています。

関西地方では、半夏生（7月2日頃）にタコを食べる習慣があります。夏ばて予防にタウリンたっぷりのタコを食べてスタミナをつける意味もあるようです。



○ 旬 ： 7～9月頃

○産 地： 和歌山市友ヶ島周辺

○漁獲量： 約31t（H24年度）

○問い合わせ先： 有限会社加太鮮魚（073-459-1268）

○出荷時期： 7～9月頃

○販売単位： 鮮魚1杯

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミアム和歌山認定商品