

蛸（タコ）、食べてます？！

茨城県にはK E S 関東がご支援している登録事業所が多いのですが、この茨城県、実は干し芋生産量が多いだけでなく、ひたちなかでは「加工蛸生産量」が日本一なんです。蛸の漁獲量は1位北海道 約18,000 t、2位兵庫県 約2,200 t、3位岩手県 約1,100 t、ですがモーリタニアなどからの輸入蛸を中心に加工しています。

そもそも蛸ってどんな生き物なんでしょうか。実は貝などに近い種類で「軟体動物」です。イカも同じ仲間ですが、ここで疑問一つ！！

貝に近い種類なのに、なぜ貝殻がないの？ 実はあるんです。

イカを裁くと白い透明な平たい骨のようなものがありますよね。これが貝殻の名残りです。蛸の場合は殆どの種類で退化（進化？）してなくなっていますが、アオイガイというタコは貝殻（タコブネと呼んでいます）に乗って海原を漂って生きています。

そして、一般的に私たちが食べている蛸は、真蛸・水蛸・飯蛸・ヤナギ蛸・・・ですが、他にも多くの種類がいて、面蛸（メンダコ）という不思議な形の蛸もいます。

皆さんも身のまわりの興味がある生物の種類とか、変わった種類などを調べてみませんか。バッタでも様々な種類がいるように、生息する場所や高度・深度などによって多様な姿かたちで精一杯生きているんです。

そしてそんな地球環境の恩恵で、私たち人類が生きているんですね。



アオイガイ



メンダコ