

# 献立ひとくちメモ

1月22日(金)



郷土料理のお話です。

タコ飯は三重県の離島「<sup>とうしじま</sup>答志島」の

郷土料理です。<sup>とうしじま</sup>答志島では、いろいろな種類の漁業や、わかめ・のりの養殖などが盛んで、四季を通じて新鮮な魚介類がたくさんとれます。タコは一年中とれ、売り物にならないタコを漁師たちがご飯と一緒に炊いたのが「タコ飯」の始まりとされています。たくさんとれるのは夏ですが、冬のタコもやわらかくておいしいです。

タコは、背骨のない<sup>むせきつい</sup>無脊椎動物の中で体重あたりの脳の重量が一番重く、高い知能をもっているとされています。