

献立ひとくちメモ

1月16日(月)



郷土料理のお話です。

たこ飯は三重県の離島「答志島（とうしじま）」の郷土料理です。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。たこは一年中とれ、売り物にならないたこを漁師たちがご飯と一緒に炊いたのが「たこ飯」の始まりとされています。たくさんとれるのは夏ですが、冬のたこもやわらかくておいしいです。

たこは、背骨のない無脊椎（むせきつい）動物です。その中でも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言われています。