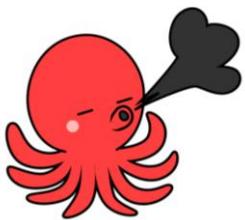


献立ひとくちメモ

12月8日(月)



タコ飯は、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。タコは一年中とれ、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「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されています。