



テナガダコ *octopus minor*

漁獲年月日：2008年5月1日

漁獲場所：船川沖 70m 底びき網

採捕者：第八兼丸

北海道から九州の日本各地及び朝鮮半島に分布。潮間帯から水深100mまでの砂泥底に多い。秋田県内ではまとまって漁獲されたことはないが、最近増加しているとのことで、今回、30kg程度が漁獲された。

胴に比べて腕(足)が長いことからこの名がある。中央の2本が特に長く、全長は70cm程度。雄の1本の腕は交接腕化しており、先端はスプーン型になっている。

味はマダコより劣るとされるが、茹でて刺身にしたり、天ぷら、煮付けなどにする。韓国では様々な料理法で食べられており、生きた状態で腕をぶつ切りにし、塩とごま油をかけ躍り食いにしたり、炒め物、鍋料理などにする。

