

紀伊水道で漁獲された珍しいタコの報告について

海洋生産技術担当 石川 貴志

Key word; アミダコ、シマダコ、黒潮大蛇行

椿泊漁協より変なタコが獲れたとの連絡

令和4年5月15日に椿泊漁協から「小型定置網に変なタコが入った。アミダコという珍しいタコではないか。」と連絡が入りました。連絡時は生きていたタコですが、数時間後には残念ながら死んでしまったとのことです。翌日、このタコを水産研究課へ持ち帰り調べてみました。日本陸棚周辺の頭足類（奥谷・田川・堀川 1987）に記載された「外套膜は卵円形で肉厚、背面は平滑であるが、側面から腹面にかけて疣状突起が並んでおり、それらを明瞭な肉稜がつなぎ、網目状構造となる」との他のタコにはない特徴から、アミダコ *Ocythoe tuberculata* Rafinesque, 1814 と同定しました。アミダコは、熱帯～温帯の外洋の表～中層を浮遊して生息しており、雄は雌よりも極端に小さく、雄や幼体はサルパに入って生活しています（奥谷 2000, 土屋ら 2002）。今回捕獲された個体は、全長41.5 cm、体重640 gの雌でした。

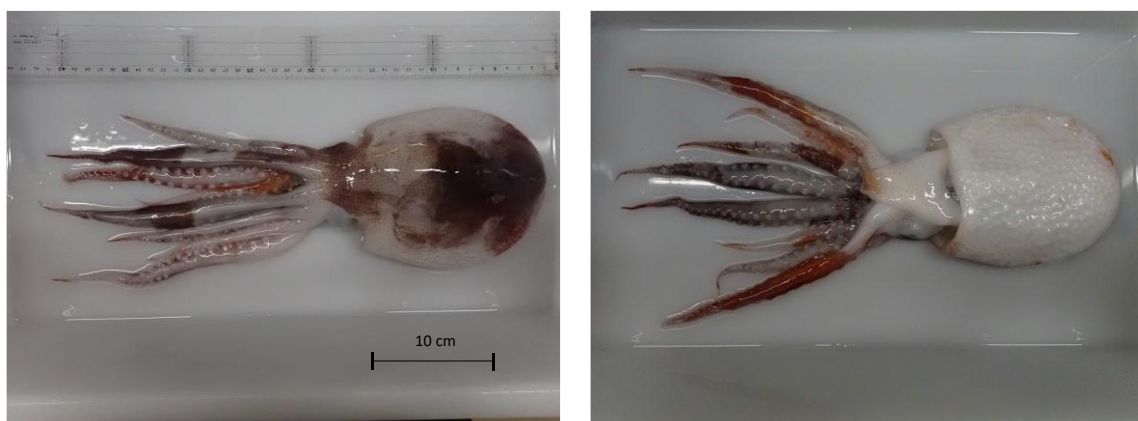


写真1. 小型定置網で漁獲されたアミダコ(左:背面、右:腹面)

タコはタコでも味は？

上司から、「食べてみるといい。食べてみるのも研究だ。」と言われ、食べてみることにしました。鍋で茹でると普段食べるマダコのように赤くなり、足は普通においしそうなのですが、頭がイボイボしており、少し気持ち悪い感じです。まずは、おいしそうな足からパクリ・・・おいしい。タコの仲間ですがイカのような食感と味で普通においしく食べられます。次に、思い切って、イボイボの頭をパクリ・・・グニグニ・・・噛み切れません。疣状突起のある皮が固すぎて噛み切れませんでした。反対側は柔らかく、少しかじり取ることができましたので、疣状突起のある皮を剥がしてみることにしました。すると表面の皮がきれいに剥がれました。皮を剥がした頭の身を食べてみると・・・おいしい。これまた、イカに近い食感と味です。アミダコはおいしく食べられます。



写真 2. 調理後のアマダコ(右は疣状の皮を剥がしたところ)

各地でアマダコの報告が！

Webでアマダコを検索してみると、令和4年2月に高知県土佐清水市で、4月に高知県須崎市で、5月に大分県佐伯市で捕獲されたとの情報がありました。水族館で引き取られ、飼育が試みられたようですが、水槽で長く飼うのは難しく、数日で死んでしまうようです。

アマダコは外洋の表～中層を浮遊して生息していますが、2017年から黒潮が大蛇行しており、その影響で、外洋に浮遊していたアマダコが日本沿岸にやってきているのかもしれない。

阿南中央漁協の漁業者より変なタコが獲れたとの連絡

令和5年1月30日に阿南中央漁協の漁業者から「底びき網に変なタコが入った。ヒョウモンダコのように斑点があるが、全長70cm以上あるタコで、これは巨大なヒョウモンダコか？」との連絡が入りました。送っていただいた写真を見ると、死んでから時間が経過しているためか頭が白くなっていますが、足に楕円形の白い斑点がありました。これだけでは、種がわかりませんでしたので、実物をいただき調べてみました。全長は95cm、体重は685gで、日本近海産貝類図鑑（奥谷 2000）の「体表背面に断続した縦帯が走り、腕では方形斑の列となる。全長は90cm程度で、最長の第1腕の長さは全長の80%前後」との記載から、シマダコ *Octopus ornatus* Gould, 1852 と同定しました。シマダコは、紀伊半島以南、熱帯のインド-太平洋のサンゴ礁域に広く分布しており（奥谷 2000, 土屋ら 2002）、暖かい海に生息しているタコです。



写真 3. 底びき網で漁獲されたシマダコ

タコはタコでも味は？PART2

また、食べてみることにしました。足がとても細長く、おいしくなさそうというのが第一印象でした。足を2本切り、塩もみをし、ぬめりをとってから、鍋で茹でると赤くなり

ました。ぶつ切りにして食べてみると・・・おいしい！マダコに似た味で、非常においしいタコでした。それもそのはず、シマダコは、奄美地方は普通に食用とされるタコです（大富 2011）。

シマダコの分布は、紀伊半島以南ということですので、徳島県は分布の北限付近です。徳島県でこれまでどの程度、漁獲されていたかは不明ですが、高水温化により、今後、漁獲が増えてくることも考えられます。漁業者の皆様、シマダコは足が非常に細長く、見た目はおいしくなさそうに見えるかもしれませんが、とてもおいしいタコですので、獲れたら出荷してはどうでしょうか。



写真 4. 調理中(左)、調理後(右)のシマダコ

最後に

黒潮大蛇行、高水温化等の影響により、これまで徳島県沿岸で獲れなかった生物が獲れることが多くなっていると思います。今回のように、よくわからない生物、珍しい生物が獲れましたら、水産研究課にご一報いただくと幸いです。また、貴重な生物をご提供いただきました椿泊漁協の漁業者並びに職員の皆様、阿南中央漁協の漁業者にお礼申し上げます。

参考文献

- 大富潤. 2011. 九州発 食べる地魚図鑑. 南方新社. 鹿児島, 226
- 奥谷喬司. 2000. 日本近海産貝類図鑑. 東海大学出版会, 東京, 1082-1083, 1088-1089
- 奥谷喬司・田川勝・堀川博史. 1987. 日本陸棚周辺の頭足類. 日本水産資源保護協会, 東京, 180-181
- 土屋光太郎・山本典暎・阿部秀樹. 2002. イカ・タコガイドブック. 阪急コミュニケーションズ, 東京, 98, 116