



明石は「マダコの水揚げ日本一」とされる。

明石ダコが絶滅の危機に陥ったことがある。1963(昭和38)年の「サンパチ冷害」で海水温が4度まで下がり、寒さに弱く5〜6度で死ぬとされるマダコの多く

が死滅した。手を差し伸べたのが熊本県の天草。現地から10トン、約3万7千匹の抱卵した雌ダコを船で運び、明石沖などで放流したという。

1984年にも低水温で被害を受け、天草から親ダコを10トン購

入して放流。産卵用タコつぼ6千個も海へ投入した。

現在、明石の漁師の6〜9割がタコ漁に関わっているとされる。危機を脱していなければ、明石の海や漁業は様変わりしていたかもしれない。

資源保護

「未来へ残す」意識高め



タコ釣りのルールを書いたチラシを配るため沖へ。明石市内5漁協が連携して取り組んでいる=いずれも明石沖



タコつぼの中で、母ダコが卵塊を守っている。つぼは引き揚げられたが、再放流した(明石浦漁協提供)

明石市ではタコ類が年間約千トン水揚げされ、兵庫県全体の4割に上る。イイダコやテナガダコも含まれるが、大半がマダコだ。全国の漁獲量の半数超を占める北海道が都道府県別で1位だが、世界最大のタコとされる全長3メートルのミズダコがほとんど。ゆえに

産卵用タコつぼを海へ投げ入れる漁師たち(明石浦漁協提供)

加工

鮮度が命、素材を生かす



ゆでられ小豆色に変わっていく明石タコ。魚六商店では職人技で1匹ずつゆで加減を調整する＝林3



マダコの寿命は1〜2年。明石沖ではお盆を過ぎると産卵時期を迎え、年内にふ化、寒さをしのいで春に水温が上がると「1潮（15日）で倍」の速さで成長する。県水産技術センター（二見町南二見）の長浜達章主席研究員（58）は「漁獲量の変化が大きく、資源量のコントロールも種苗生産も難しい。小さいものは海へ戻すなど、

①	明石市	1,096
②	淡路市	933
③	姫路市	127
④	南あわじ市	126
⑤	神戸市	104

①	北海道	1万8599
②	兵庫県	2,637
③	香川県	1,235
④	青森県	1,120
⑤	福岡県	1,102

（農林水産省海面漁業生産統計調査）

今ある資源を大切にすることが現実的」と解説する。

明石市では1966年から、産卵用タコつぼ投入事業を毎年実施。昨年約3千個を5漁協で分担して海へ沈め、総数は18万個を超えた。豊かな海づくりとして2009年度から昨年度まで、タコの好物でもある貝類のウチムラサキを放流してきた。

全国的にも珍しい取り組みとして、2010年から、抱卵している「子持ちタコ」が入ったタコつぼを引き揚げた場合、市漁業組合連合会（市漁連）が買い取り、再放流する制度を導入。母ダコ1匹で10万個産卵するとされ、卵塊は「海藤花」とも呼ばれる。6年間で2千個超のつぼが海へ戻された。



市漁連は先月の「海の日」、タコ釣りをしている人にチラシを配った。明石沿岸では漁業者以外許可なくタコを捕獲できないが、海上には「多い日で千隻ほどプレジャーボートが見られる」（地元漁師）。これまでは「禁止」を強調してきたが、独自ルールを作って今年から「守った上で楽しんで」と方針転換した。

「タコがいないと明石の漁師は生活できない。自然の資源を未来へ残す意識を漁師自身も高め、多くの人に漁師の思いを知ってもらいたい」と市漁連の橋本幹也会長（57）。長期的にさまざまな方法で、海へ思いを注いでいる。

（2016年8月17日掲載）

「店から逃げたタコが魚の棚商店街を歩く」。鮮度落ちが早く生で購入できる機会が少ないだけに、生きたタコを見て驚く観光客も多い。海に近いからこそ目にできる光景だ。

明石タコは「品質も味も日本一」と評される。明石海峡付近の速い潮流に流されないよう踏ん張るため足が太短く、身が締まって筋肉質。エビやカニ、貝など豊富な餌を食べており、甘みがあったり、かむほどに味が出る。

ゆで上がると小豆色になるのも特徴だ。林崎漁協（明石市林3）近くの水産加工業「魚六商店」では6〜8月に仕入れ、多い日で一日に5〜6トンゆでる。内臓を取り、足の間を切り、塩もみ、釜あげ、冷却し、サイズごとに箱詰めする。「旬の明石タコを、生きた