

## 「島原半島はしり蛸」を知っていますか？

有家町漁業協同組合で、「はしり蛸」が水揚げされました。年々、タコの水揚げ量が減少傾向にあります。タコは、夜に活動して貝を食べます。貝を腕で絡め捕り、唾液(毒性)を注入して麻痺させ吸盤で硬い殻をこじ開けます。水揚げされたタコをよく見ると、貝を抱えたままの姿を見ることが出来ます。

島原半島で獲れた真蛸を「島原半島はしり蛸」と呼び、南島原市でブランド化しています。兵庫県で有名な明石蛸は、海の中を歩くと言われていています。これに対抗して、「島原半島はしり蛸」は海の中でも船の上でも元気よく走って逃げ回ると言われ、命名されたそうです。

また、6月20日(木)のNHK福岡放送局「はっけんテレビ」で「島原半島はしり蛸」が特集されます。時間は、午前11時40分から12時に放送を予定されています。この機会にぜひ、ご覧ください。



有家町漁協で水揚げされた「はしり蛸」



危険を察知して墨を吐いた様子



泳いでいる様子



# 島原半島 はしり蛸

## 【島原半島はしり蛸】

島原半島沿岸で漁獲される蛸は、漁船の上へ上げられたときに敏捷(びんしょう)に動き回るので、地元の漁師さんから「まるで走っているように活きが良い」と言われています。そのような活きの良い蛸ですから、当然身がしまっていますが、ゆでると柔らかいという特徴があります。そんな美味しい蛸を多くの人に知ってもらうために、島原半島沿岸で漁獲される蛸を「島原半島はしり蛸」と命名しました。



島原半島はしり蛸ブランド協議会

代表漁業協同組合 / 島原半島南部漁業協同組合

TEL / 0957-86-2207

FAX / 0957-86-2462