

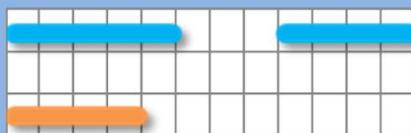
最大の特徴は大きさ。食べ応え十分。

ミズダコ

(地方名 ミズダコ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



陸上では体重が重いが故、自分の体を支えきれず、活発に動くことができない。



肉質・味

マダコに比べると皮膚も身も柔らかく食べやすい。マダコに比べ旨みが少ないが、サッパリとした味。可食部分が非常に大きく、タウリンの含有量が多い。



調理方法

茹でだこが定番。鮮度の良いものは刺身も美味しい。
酢蛸、しゃぶしゃぶ、おでん、たこ焼き等幅広く利用される。



店頭に並べられた
ミズタコの腕とマダコの姿



- 最近では大型のものは活魚で水揚され、販売されている。
- 大きな腕が一本単位で販売されているので、家庭ではこれが便利。
- 世界最大のタコ。雄は雌より大きく、
国内では全長5m、体重50kgが最大クラス。
世界では全長9m、体重270kgもの大ダコの記録もあるとか。