

最大の特徴は大きさ。食べ応え十分。

ミスダコ

(地方名 ミスダコ)

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故、自分の体を支えきれず、活発に動くことができない。

名前の由来

地方名はない

棲息場

山陰沖の水深
100m～300mの海底。
水深250m付近に多い。

大きさ(流通サイズ)

全長3m以上、体重は
10kg以上になる。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約33トン
(その他深海タコ類を含む)。
まとめて漁獲される時期
はない。

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
ミスダコの腕とマダコの姿



- 最近では大型のものは活魚で水揚げされ、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。