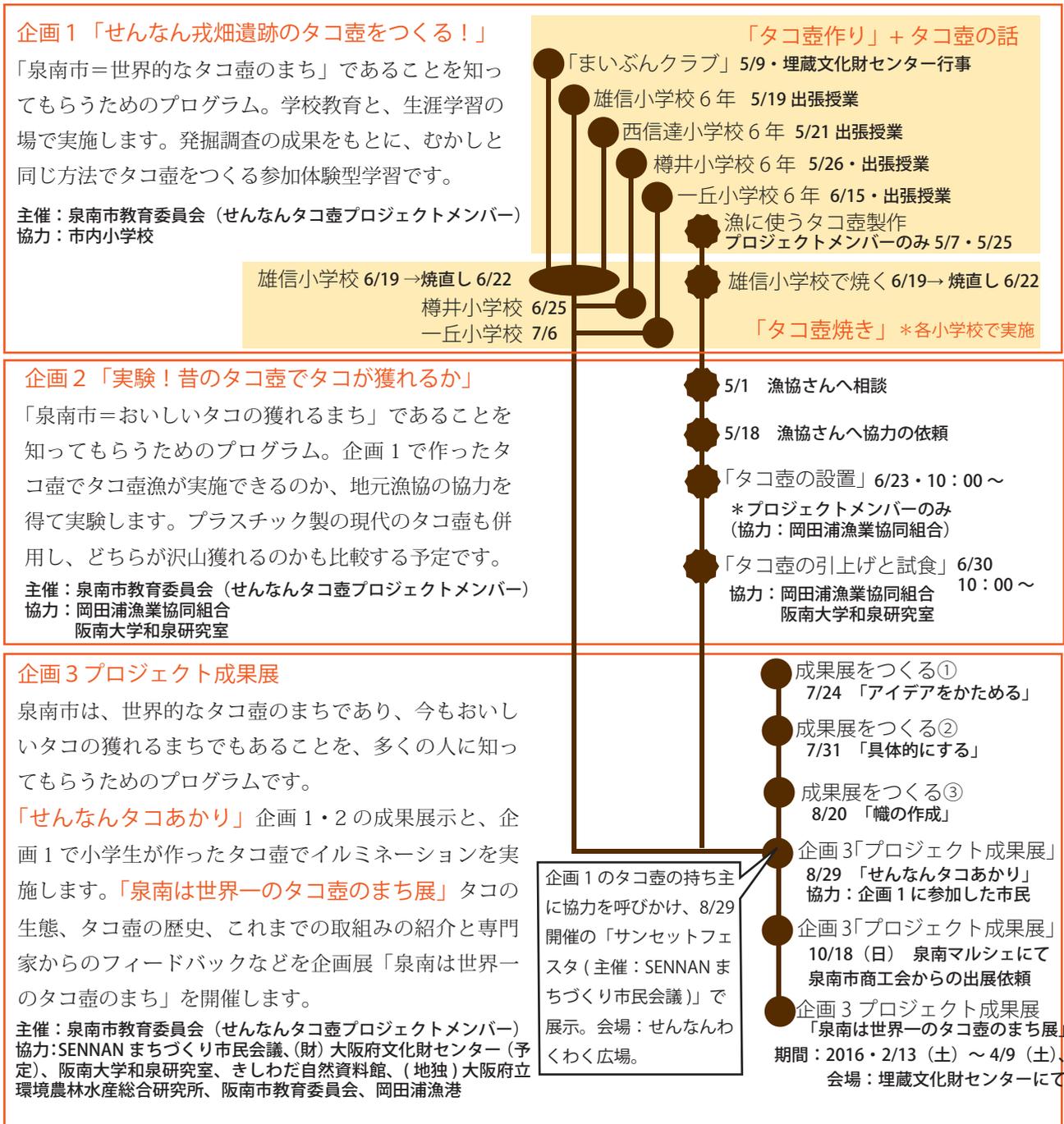


大学生のアイデアをもとに住民が考えた 20160127 版 せんなんタコ壺プロジェクト 企画案

泉南市は、世界的なタコ壺のまち*であり、おいしいタコの獲れるまち**でもあります。にもかかわらず、それを知る市民も少なく、そのことを知ることのできる場と機会が皆無といっても過言ではありません。言い換えれば、泉南市は「まちの特徴（タコ壺、おいしいタコ）を活かしきれていない」ともいえます。

このプロジェクトは、プロジェクトの過程や、参加した市民が楽しむ様子を積極的に公開することで、今よりも多くの人に「泉南市＝世界的なタコ壺のまち＝おいしいタコの獲れるまち」であることを知ってもらうことを目的とします。これにより、泉南市が今以上に、多くの人にとって魅力あるまちとなるはず です。



* 泉南市では、弥生時代から現代まで、数千年間にわたりタコ壺漁が生業のひとつと営まれてきました。なかでも、戎畑遺跡は、「タコ壺づくりの村」がみつかっており、タコ壺漁の歴史を知るうえで世界的な遺跡と言えます。このことから、泉南市は「世界的なタコ壺のまち」と言っても過言ではありません。それにもかかわらず、それを知る泉南市民は、ほとんどいません。

** 泉南市でとれるタコは「やらこって、うまい！」と昔から言われます。おススメの食べ方は、獲れたて、ゆでたてのタコの足を、マヨネーズをつけてがぶっとまるかじり。でも、このおいしさを味わったことのある市民は多くはありません。「やらこって、うまい！泉タコ」が、目の前の海でとれるにもかかわらず、他地域でとれるタコを食べているからです。

【大阪湾でのタコ壺漁】豊かな恵みを効率的に活用するための知恵から生まれた漁法と考えられます。海中に投下して、気の向いたときにタコ壺を引き上げにいけば、「おかず程度」のタコがいつでも獲れるからです。田畑を耕しながら、海でほかの魚をとりながら、タコをとることができるのです。今でこそタコ壺漁が盛んになっていますが、暮らしに根付いた、伝統的な漁法と言えます。