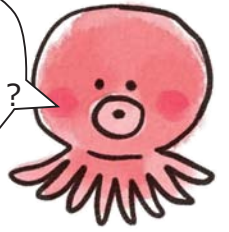


08

阪南大学と取り組む文化財を活かした地域づくり 2014

企画2の実施 「昔のタコ壺でタコが獲れるか」

ほんとに
タコが獲れる？



【企画2】昔のタコ壺でタコが獲れるか

企画2は、「泉南市=おいしいタコの獲れるまち」であることを知ってもらうためのプログラム。なので、ぜひともタコをとる必要があります。

企画1で作ったタコ壺のほかに、現代のタコ壺やタコ籠も使ってみました。ありがたいことに、テレビ局と新聞社に取材もあり、ひとりでも多くの人にタコのおいしさを伝えることができそうです。

■企画実施日と参加人数 (37名を対象に事業を実施)

「タコ壺を沈める」

6/23 参加者名17名(タコ壺25個、タコ籠1個を沈める)

「タコ壺を引き上げる」

6/30 参加者20名(タコ壺は0匹、タコ籠で1匹)

*いずれも岡田浦漁港の湾内にて実施

■報道機関などの取材・紹介*予定も含む

読売新聞(6/19取材)、JCOM(6/19取材)、NHKラジオ第一「旅するラジオ・旅ラジ！」(7/27・0:30から岡田浦漁港で生放送の予定)

【結果報告】1匹獲れました！

手作りのタコ壺を使った、タコ壺漁の実現を野望にしつつ…今回は、タコ壺漁に使う壺は、プロジェクトメンバーがつくった手作りタコ壺で、試験的に実施してみました。

企画の説明のため、岡田浦漁協の組合長に相談したところ、

「夏は壺では獲れへんで」とのお言葉。この辺りでは、夏はカゴで、冬は壺でと季節によって漁法をかえているそうなのです。夏のタコは活発なので、壺に入ってくれることはあっても、「留守がち」だとか。効率を考えると「産卵のためじっと巣にこもる冬の方がよく取れる」そうです。

この日用いたのは、20個程の手作りタコ壺と、現代のタコ壺、そしてタコ籠です。タコ籠には、大きめの生きたカニを餌として奮発。結果が楽しみです。

タコ壺は漁港に沈めて、7日間放置

漁港の湾内で岸壁に沿ってタコ壺を海中に投入。夏のタコ釣りでは、岸壁でも釣れるので、おそらくタコがいるはずとの考えからです。引き上げは7日後の午前中としました。



壺では獲れませんでした…大物が1匹

待望の引き上げの瞬間。まずはタコ壺の引き上げからはじめました。結果は0匹。最後にお楽しみのタコ籠をあげてみると…大物が1匹入っていました！なかなか手でつかむことができないほどの元気の良さです。



「やらこてうまい」泉南のタコ

獲れたタコは、「ぶつ切り」に。生きたままのタコをだからこそできる「半生」と、しっかり火を通したものの、ふたつの湯で加減で試食。おもわずニンマリの味で、「やらこてうまい」を実感できました。

これからどうする？タコ壺プロジェクト

試食のあと、これまでの活動をちょこっと振り返ることにしました。

思った以上にうまくいった要素としては、①学校など連携がうまくできたこと、②考えるだけでなく実現しようと頑張れたこと、③報道機関などに取り上げてもらったこと、④自分が楽しめたことなど。

さらに⑤一緒に活動をしてくれる人たちを増やすことができれば、今回のテーマであるタコ壺に限らず、泉南市の魅力を使った同様の取り組みが、継続していくつもできるのではないのでしょうか。



一緒に取り組んでみたい方 大歓迎です！
 問合せ・ご意見は、泉南市埋蔵文化財センターまで
 TEL:072-483-6789 maibun@city.sennan.lg.jp

■次回のお知らせ 「泉南タコあかり」を考える
 日時 7/17(金) 10:00～12:00 埋文にて
 内容 何を伝えるか？どこで伝えるか？
 ＊ 8/29 マーブルビーチでの成果展を企画します