

たこつぼ

タコは鳥羽地方の主要な食料源のひとつです。頭足類であるタコを捕まえる伝統的な方法は、たこつぼと呼ばれる特別な octopus jar を使います。かつては陶器で作られていましたが、現在ではコンクリートの重りをつけたプラスチック製のたこつぼが一般的です。山積みになれた独特の外観の容器は、特に夏と秋のタコ釣りのシーズン以外では島でよく見かける光景です。タコは茹でて薄く切ることによって刺身として食べられますが、干したり蒸したりしても美味しいです。タコを刻んで米と一緒に茹でた「たこめし」は、島の人気料理です。