

# 6月30日(日)

山口県に越道副店長がタコを獲りに行きました!



# たこ飯

瀬戸内海で獲れた蛸を使った当店自家製たこ飯

1パック

# 780(税込)円



## 西田鮮魚店

# ☎72-5246

御用聞き便専用番号 ☎090-7125-5489 (旧庄原市内はご自宅に配達)

御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

今回は、知り合いの漁師さんたちと「瀬戸内海」へ行ってきました。山口県まで行きました。半夏生に合わせて、たこを食べてもらいたい私の思い。中々この時期獲るのが難しいと、漁師の思い。

この梅雨時期、たこは真水を嫌う為、雨が降ると壺をあげている途中で水を感じた、たこが壺から落ちてしまいます。しかし行動あるのみ。とあえす行こう! 天気の良い先週たこ漁に行っていました。

最初は、ロープを引っ張って壺を上げてみたのですが、全くあがりません。普段から機械なんてあがらないみたいです(笑)。機械でロープを巻上げながら壺が海面に、それたこが上がるか確認する。中々たこへの思いが伝わらず... 水ばかり出ていく。地道な作業です。

久々の外。ましてや、海。汗が流れます。「あつ! あつ! あつ!」と流石の漁師さん、壺からの水の出具合で、たこの中に入っているかわからない。壺を覗くと「あつ! あつ! あつ!」と。そこからです、私の仕事。

たこ壺を木(トント)と叩いてみると、たこが動く音がします。出てきたら、動く動く。たこの吸盤との戦いです。手やら足やらにまとわりつき、笑いがでます。中々とれる物じゃありません。そのうち、「ちんぼしは、ちんぼしは、ちんぼしは!」と言われ、「えー!?! 楽しさが恐怖に変わります(笑)。腕からとるのに必死です。引っ張っても取れない現実。取れたかと思つと、長くつをうたつてあがります。一人で「キヤーキヤー!」。腕は綺麗な水玉模様になりました(笑)。

前日に雨が降る中々思うようにいきません。この梅雨の時期のたこさんは激レア。そー思います。だんだん慣れてくると危険がやってきます。たこ壺が手に当たってしまい、激痛が...。まあ大丈夫だろうと思つたら、なんかずいっと違和感が...。庄原に着いた頃には、真青になり腫れが...。次の日病院になったのは言うまでもない。折れてなくて、安心でしたが命懸けのたこ漁でした(笑)。

瀬戸内海で採れたたこを、城田さん秘伝のだしで炊きあげた「たこ飯」をぜひ食べてください。明日からは半夏生週間に入ります。たこを食べて豊作を願います。

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子

