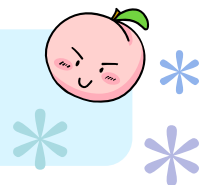


たこめしのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は「たこめし」のお話です。

「たこめし」は、たこをごはんと一緒に炊いた、三重県^{とうしじま}答志島の郷土料理です。この地域は漁業が盛んで新鮮な魚介類がたくさんとれます。たこ漁は1年中行われていますが、その中でも6月から7月がたいへんおいしいそうです。

たこは、世界中で日本人が最も多く食べています。日本人にとって昔からなじみの深い食べ物で、さしみや酢の物、すしのネタとして食べられていたり、たこ焼きに使われていたりします。

たこには、たくさんの足がありますが、何本あるか知っていますか？答えは8本です。

たこの名前の由来は、手のように器用に動く足にあります。「た」は「手」という意味があり、「こ」は「たくさん」という意味があります。

今日のたこめしには、たこと、にんじんやごぼう、たけのこなどの野菜、油揚げ、ごまなどが入っています。よくかんで、味わって食べてください。