

タコ棒

タコが高いですね。アフリカ沿岸のタコが乱獲で少なくなってきたのだそうです。もともとタコは日本と地中海エリアくらいしか食べないもの。とうとうお隣の超大国も食べだしたのかと思っていたのですが早合点。アフリカの人々にとっては、薄気味悪い悪魔くらいにしか思わなく資源保護なんて観点はさらさらなかったみたいです。最近は廻る寿司だけでなく普通の寿司屋も水タコを並べているような時世になってしまいました。

そんな折、例によってマーケットをタコがはい回るようにウロツイテいましたら、安いタコを発見しました。喜び勇んでさっそく食べてみましたが、なんだか味がイマイチなんです。で、よくよく見ると「柳タコ」と書いてありました。真タコより柔らかいのだそうです。見た目はそう変わりませんが、真ダコのサクッとした食感がありません。やはり、安いものには安いなりの理由があるんですね。じゃあどうしようてんで、残りの一本脚を割りばしに刺して、しょう油・唐辛子で焼いてみたらどうだと試してみました。脚から水気が飛んでサクッといくのではと大いに期待したのですが、結果は×××！ 秋田弁で言うところの「しねえ」或いは「シネッ！」ってな感じ。要はただ硬いだけのものになってしまいました。「後悔先に？後を？絶たず」えっ！どっちだ？ あれっ？もしかして両方？くそ！こんなタコ、「今回脚も喰えず」です。でも怒っても買った私が悪いんですよ。

そうです。今回は安さに釣られた「タコ坊」のお話でした。



見た目は美味そうですね

割りばしからはみ出たクルッとしたところで、一口すすって
この脚一本でウキスキー2杯などと皮算用していたのに…
でもお陰で、ヤケ酒3杯やっつけたのでネ まいいいか！