

# タコときゅうりの酢物

## 材 料 (4人分)

- 茹でタコ ……………200g (A)
  - キュウリ ……………1本
  - 塩……………適量
- |  |   |                |
|--|---|----------------|
|  | 〔 | • 酢 ……………大さじ2  |
|  |   | • 砂糖、醤油 …各小さじ2 |

## 作 り 方

- ① キュウリを塩もみして輪切りにし、水洗いして水気を切る。
- ② タコを適当な大きさに切っておく。
- ③ (A)に①と②を混ぜる。

## プロが教える魚情報!

**【由来】**「多股(たこ)」から名付けられたという説や「手海鼠(てこ)」から転訛したという説などがあるとされています。また、タコは漢字で「蛸」と一文字で表されていますが、昔は「海蛸子」と表されていたそうです。

**【目利きのポイント】** 生きているものは、吸盤に触れると吸い付くものや体色が変わるものが良く、茹でたものは、茹で上がった色が鮮やかで弾力があり、皮が張っているものを選びましょう。

三津の朝市・水産市場のお得な情報を掲載しています。

**「瀬戸の小魚 うまいもん.net」**

<http://www.setonokozakana-umaimon.net>