

# 平成25年度「天草ほんど夏休みわくわくタコ釣り経験」要項

## 日程

<b>1日目 (前日)</b>	<p>○チェックインは、午後3時以降になります。</p> <p>○夕食は、地元の特産料理を含んだメニューになりますが、各宿泊施設により異なります。</p> <p>○オプション(別料金)として、「イルカウォッチング」もできます。</p> <p>※ご希望される場合は、宿泊施設にお申し込みください。</p>
<b>2日目 (当日)</b>	<p>(集合) 午前5時50分 ※ご希望により出港時間を早める事もできます。</p> <p>(出港) 午前6時00分</p> <p>(帰港) 午前10時頃</p> <p>※集合場所は天草市佐伊津漁港となります。</p> <p>※早朝出発のため、朝食はおにぎり弁当をご用意いたします。</p> <p>※帰港後、希望者は佐伊津公民館にて"タコ刺し"や"ぶた和え"の、昼食を兼ねた調理体験(500円)ができます。</p> <p>※調理時に使用するタコ以外の内臓・スミ袋取りの作業は行っておりませんのでご了承下さい。</p>

## 準備して いただくと いいもの

- クーラーボックス (有料で発泡スチロールと氷もあります)
- 子ども用のライフジャケット
- 日焼け止め ●雨具 ●手袋(軍手)

## 参加料

下記の3タイプの中からお選びください。(宿泊先は、後日連絡します)

- (A) お一人様 **16,000**円 (小学生料金**14,000**円)
- (B) お一人様 **13,000**円 (小学生料金**11,000**円)
- (C) お一人様 **11,000**円 (小学生料金 **9,000**円)

※参加料は宿泊当日、宿泊施設に直接現金でお支払いください。  
※参加料には、宿泊費(1泊2食付き・税・サ込)、タコ釣り料金を含みます。

※無料温泉入浴券、オリジナルタオルおよび参加賞品付き。

## 参加資格

1組4~6名(必ず大人2名以上)の参加(1名から参加できますが、1~3名での参加は追加料金が発生します)で、前日天草市本渡地区内(イベント参加宿泊施設)への宿泊者に限りです。 ※裏面参照

## キャンセル料

2日目のタコ釣り体験のキャンセル料は、タコ釣り前日の午後5時以降は100%となります。宿泊のキャンセル料は、宿泊前日は50%、宿泊当日は100%のキャンセル料をいただきます。

## 申込・お問い合わせ

申込用紙にご記入のうえ、下記まで郵送又はFAXで3日前までにお申し込みください。

〈お申し込み受付時間... 10:00~17:00〉

## 天草ほんど観光旅館ホテル組合

〒863-0013熊本県天草市今釜新町3541

TEL:0969-23-5368 FAX:0969-23-5382

## ② タコのゆでかた♪

- ① さっと水洗いして、頭を裏返して内臓・スミ袋を取り除きます。このとき、スミ袋を破らないよう注意!
- ② たっぷりの塩で、もみ洗いしてヌメリをとります。特に吸盤と吸盤の間を念入りに。ヌメリが取れたらよく水洗いします。手でももつと、10~15分位はかかっています。丈夫なビニール袋にタコと塩を入れ、しっかりと口を結んでから、水を張った洗濯機に投げ込み、もんでもらうという方法もあります。洗濯(?)時間は5分程度。
- ③ タコの両目の間のちょうど下のところにある足と足の間に包丁で切れ目を入れます(股裂き!)の要領。ゆであがったときに見栄えがよくなるというためだけの作業ですからハスしてもOK)。
- ④ 少しショッパイぐらいの塩水を鍋で沸騰させます。沸騰したら少量の酢を加え、タコを入れて弱火でゆでます。タコは頭が下になるように入れましょう。ゆで時間は、大きさにもよりますが10~20分。ゆであがりの目安は、足の太い部分にクシをさしてみてもスッと通るくらい。火が強いと皮が剥けてしまいます。また、やわらかくゆで上げるために酢を加えるのですが、茶葉やサイダーなどでもいいようです。
- ⑤ タコを鍋から取り出し、冷水でさますと立派なコデダゴの完成です! お皿に鎮座させ、頭にはちまきでも飾ると、その日の食卓は笑顔でいっぱい!
- ⑥ 足は根本から切りはなして、スライスやブツ切りに。頭は輪切りなど。ワサビ醤油で食べるのがお勧めです。



タコをおいしく  
食べよう♪

冷凍保存するには...

たくさん釣れた時には冷凍しておきましょう。長時間タコを楽しめます。

ヌメリをとった(「タコのゆでかた」の①~②までの作業)後の、生のタコを冷凍します。1杯(1匹)ずつラッピングしておけば、あとで取り出すのが楽ですよ。解凍は、冷蔵庫解凍か水につけての解凍をしましょう。解凍できたら③からの調理をします。

一度冷凍したタコは、やわらかく食べられます。ぜひお試しを!

## 豚が入っていないのに「ぶた和え」

- ① タコ160gを塩でもみ、塩と酢を少々入れた湯でゆで、一口大に切る。
  - ② なす240gを良ペやすい大きさの乱切りにし、水につけてアク抜きをする。皮をむいたしょうが20gをせん切りにする。
  - ③ フライパンにサラダ油大さじ1杯を熱し、しょうがを炒める。水けを切ったなすを加えてさらに炒める。
  - ④ ③にタコを入れてさっと炒め、味噌20g・砂糖4gを加えて火をとめる。
- (材料約4人分)

# 「天草ほんど夏休みわくわくタコ釣り経験」参加申込書

※太線の枠内にご記入ください。

代表者氏名	電話番号	( ) -
	FAX番号	( ) -
	携帯番号	- -
※ご自宅の電話番号にて連絡がつきにくい方は必ずFAXまたは携帯番号をご記入ください。		
代表者住所	(〒 - )	

※第2希望日までご記入ください。

第1希望日	平成25年	月	日 ( ) ~	月	日 ( )
第2希望日	平成25年	月	日 ( ) ~	月	日 ( )

料理体験 (有料)	参加する ・ 参加しない	※参加希望の方のみご記入ください。		人×500円 (合計金額 円)	※料理体験は都合により 出来ないこともござい ます。 ご了承くださいませ。
		参加 人数			

※参加者のうち小学生の方は、備考欄に○印をお付けください。

参加希望者氏名	住 所	生 年 月 日	備 考	●事務局記入欄
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		
		T・S・H ( 歳) 年 月 日生		

宿泊タイプの希望	Aタイプ ・ Bタイプ ・ Cタイプ	●事務局 記入欄
----------	--------------------	-------------

●申し込み先  
**天草ほんど観光旅館ホテル組合**  
**FAX : 0969-23-5382**  
 〒863-0013 熊本県天草市今釜新町3541  
 TEL : 0969-23-5368

●事務局記入欄	
受付番号	
宿泊施設名	
合計金額	円
連絡事項	
船料金	