



なぜ?なに?を  
漁師さんに聞いたよ!

山口県延縄協会の会長 吉村 正義さん



フグ延縄は、山口県が特産の地。



【フグの主な漁場と水揚げされる漁港】



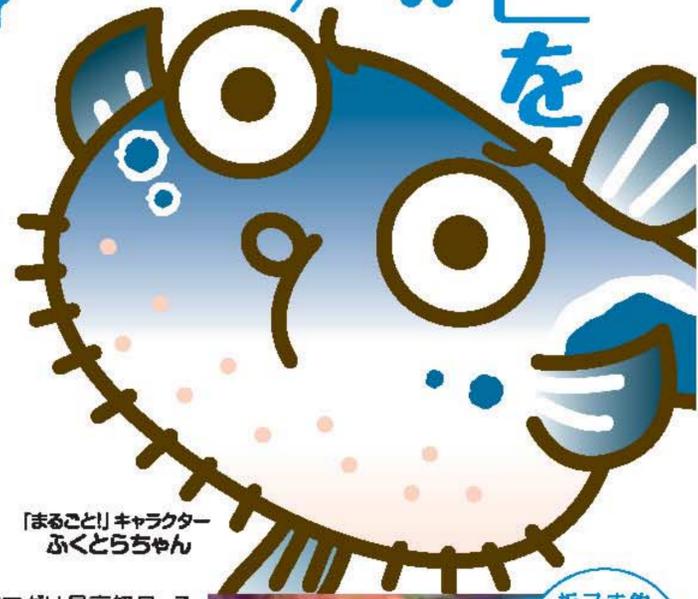
1鉢に、約80本の針をつけた300mの綱が入っています。それを70鉢分程度つなぎながら海へ。計4,000本以上にもなる針のうち、トラフグがかかるのはわずか10尾程度だとか!

Q 鮮度や品質を保つための工夫がありますか?

延縄で釣った生きたトラフグは最高級品。そのため、フグ同士が歯で傷つけ合わないよう、釣り上げたらすぐ、ペンチで下の歯を折ってやるんです。また、トラフグは海の底の方にいる魚。海から釣り上げるときの水圧の変化で、お腹の中のうきぶくろが急激に膨らみ、それが破裂すると死んでしまう。だからエア抜きも大事。そして船の活間(いけま)に入れて、生かしたまま港へ。そうした漁師の「生かしの技」が、フグの品質を大きく左右するんですよ。



釣り上げるのすぐには、フグの歯を折ります。



「まるごと」キャラクター ふくとらちゃん

聞いて納得  
おいしい!  
やまぐち ①

山口県が誇る「フグ」を  
タラフクク楽しもっ!!

味の味覚の王様「トラフグ」。  
「まるごと」や「ふくとら」が、フグの魅力を伝えています。  
山口県産の「トラフグ」が注目を集めています。  
「シロサハフグ」や「マンフグ」が注目を集めています。  
噛むほどに、うまみがふんわりと広がる、フグの奥深いおいしさが、果の魚にも指定されているフグの魅力を紹介します!

Q フグの王様「トラフグ」。  
どうしてどうやって作るのですか?

なぜ?なに?をJAさんに聞いたよ!

JA長門大津 経済部 坂倉 弘真さん



Q 味や香りは? どうして作るのですか?

まるごと博士の  
ミニ図鑑

【長門ユズキチ】

- 主な産地/長門市、萩市、下関市
- 収穫時期/8月上旬～10月下旬
- ※長期貯蔵技術を開発中です。
- サイズ/実の大きさは、ゴルフボールよりやや大きいくらい。

Q ユズやカボスとどう違うの? その魅力は?

苗木を植えてから実をつけるまで、ユズは普通8年ぐらかかるのですが、長門ユズキチは2年から3年で実をつけます。また、カボスやスダチの果汁をしぼれるのは、秋からですが、長門ユズキチは8月上旬ごろから果汁をしぼれるのも特徴です。そのほか、種が少なく、ほぼ種のないものが生産されていること、果汁がたくさんしぼれることも、長門ユズキチの大きな魅力です。



長門ユズキチは果肉部分が多く種もほとんどないんだね!



長門ユズキチの断面



ユズの断面



ホントにホントに、ユズと比べて、果汁たっぷり!

ユズと比べて種がほとんどないし、皮もつすいし、しぼりやすいネー

Q 加工品もあるの? どこに出荷されて、どこで販売されているの?

県内市場を中心に首都圏にも出荷され、県内外の「販売協力店」や「量販店で販売されています。また、その特徴を生かして「やまぐち食彩店」の料理にも使われ、好評を得ています。  
加工品としては、酢やシユースなどが作られ、お土産としても人気があります。



3年生のみんな、どうもありがとう!!



1本の木にたくさん実る長門ユズキチ、たくさん売れるといいね。



## なぜ?なに?を「道の駅 萩しーまーと」に聞いたよ!

ふるさと萩食品協同組合 専務理事 中澤 さかなさん(左)・営業企画室長 篠原 充さん(右)



**Q** トラフグより手頃な価格のおいしいフグってありますか?

ありますよ。手頃な価格のフグの一つは、シロサバフグ。二つめは、マフグです。世間は主に底びき網などで採れるフグが主流ですが、萩の漁師は延縄で「尻すじ」のフグを、生きたまま水揚げしています。品質が高く、鮮度がいい。うちでも「トラフグ」に比べて非常に安価。身欠きで売っているのでも、家庭で手軽にフグのおいしさを堪能できます。特に旬のマフグは、トラフグに匹敵するおいしさです。



萩産マフグに力を入れている「道の駅 萩しーまーと」。2月末が3月ごろ「萩・マフグ祭り」を開催予定。

## Q シロサバフグとマフグ。どうやって食べるのが一番おいしい?



シロサバフグは、たたき、空揚げ、フグちりがおすすめです。マフグは、フグ刺し、フグちり、から揚げ。珍味の白子(精巢)は、天ぷらやみそ汁に。サクサクとした衣の中からとろけるように広がる白子の天ぷらのおいしさは極上です!

フグちり。温めた土鍋に酒少々、水、だし昆布を入れ、火にかけます。沸騰直前に昆布を取り出し、煮立ったら一口大にしたフグを入れ、豆腐・野菜を加えます。薬味とポン酢しょうゆでどうぞ。



シロサバフグのたたき。軽く塩をふり、金串を打ちます。表面を軽くあぶったら、すぐに氷水へ。水気をふきとった後、刺し身同様に引きます。



漁師の吉村さん宅のシロサバフグ料理。シロサバフグの身はトラフグより柔らかいので、刺し身の場合は少し厚めに引きます。

## なぜ?なに?を市場で聞いたよ!

下関唐戸魚市場株式会社 代表取締役 松村 久さん



**Q** なぜ「フグ」といえば山口県なのですか?



県内では幸福のフグにかけて「フク」と呼びます。もともと瀬戸内海がトラフグの好漁場だったこと。そのため、山口県にはフグ食の長い歴史があること。漁場が近く、大陸への窓口でもあった下関でフグ料理人の腕が磨かれたことも、その理由でしょう。また、豊臣秀吉の朝鮮出兵の際、下関で兵士がフグを食べて死んだことから、以後、フグ食は禁じられていたのです。が、山口県令によって明治21年、全国で初めて山口県でフグ食が解禁されたという歴史があります。それについては長州出身の初代総理大臣・伊藤博文が下関の料亭でそれとは知らずに食べ、そのおいしさに感激して解禁させたという逸話も...

## Q 下関は「フグの取扱高が日本一」だそうですね?

下関市彦島にある「南風泊市場(はえどまりしじょう)」は、全国のフグの約7割を取り扱う日本一のフグ専門の市場です。下関は好漁場に近しい上、南風泊市場には流通から加工までフグ専門の機能が集積され、また市内には素早く安全に「身欠(みが)き」にする高度な技を持つ仲卸業者も多いことから、全国からフグが集まってくるわけです。下関で競り落とされたフグは、県内はもちろん、首都圏をはじめ全国各地へ出荷されています。

※身欠き...毒をもつ内臓などを取り除いた状態のこと。

南風泊市場に面した港湾内には、漁獲したフグを生かしたまま飼育できる広大な蓄養水面があります。



**Q** 毒を持っているフグ。安全に食べるには?

種類によって異なりますが、フグは一般的に肝臓(キモ)や卵巣(マコ)に命にかかわる毒を持っています。そのため、県の条例により「フグ処理師」の免許を持つ者以外は「身欠き」にしてはならないと定められています。皆さんが店頭で購入できるのは、「フグ処理師」が安全に身欠きにしたものです。安心して食べてください。

料理人の腕の見せどころ、トラフグのフグ刺し。トラフグを薄造りにするのは、身に弾力があって、厚く切ると、噛み切りにくいから。

## まるごと博士のミニ図鑑



### 【シロサバフグ】

漁期は6月~12月。旬は9月。背中が金色あるいはウグイス色を帯びており、県内ではカナトフグとも呼ばれています。



### 【マフグ】

旬は産卵前の2月~4月。トラフグと異なり、黒い斑に白線がなく、尻ビレが黄色いのが特徴。一般的にフグにはウロコがなく、体表に小さなトゲがありますが、マフグにはありません。別名ナメラフグ。  
※マフグの皮には毒があるので、皮は食べられません。



### 【トラフグ】

資源保護のため漁期は9月~3月。旬の時期は、産卵前の2月。白く緑取られた大きな黒い斑、白い尻ビレが特徴。尻ビレの付け根に傷のないのが天然ものの証し。近年は養殖ものも品質が高まっています。



年々減少している天然トラフグ。県では毎年、県栽培漁業公社・漁協などと協力してトラフグの稚苗(平成18年度は約41万尾)を放流し、資源回復に努めています。

山口県下関市唐戸魚市場株式会社 道の駅 萩しーまーと