

# 食 材 百 科

## ふぐ(河豚)

まん丸に膨らんだ「ふぐ」どこか愛らしく、その反面恐ろしい猛毒「テトロドトキシン」を持つなど、謎に膨らんだ「ふぐ」を見ていきましょう。

### ○「ふぐ」とは

フグ目フグ科に分類される約120種のうち、特に食用とされるのは「トラフグ」、「マフグ」が有名です。

2023(令和5)年のふぐ類の漁獲量は全国計4,856トン、1位は北海道の1,434トン、2位は石川県の633トンです。温暖化による海水温の上昇により、2019年から北海道が石川県を抜いて漁獲量1位となっています。(農林水産省:令和5年漁業・養殖業生産統計)

### ○なぜ山口県は「ふぐ」で有名なのか

豊臣秀吉の治世にふぐを食べて死ぬ者が多かったため、「河豚(ふぐ)食禁止令」が出され、これ以後、ふぐを食べることが禁止されていました。

明治時代に入り、初代内閣総理大臣・伊藤博文が、下関を訪問した際、あいにくの悪天候でまったく魚が獲れず、宿泊所の女将は罰を覚悟でふぐを御膳に出しました。伊藤博文は、そのおいしさに感動し、またふぐの毒を安全に取り除く技術が確立されていることを知りました。すぐに山口県令(知事)に対してふぐ食解禁を働きかけ、明治21(1888年)年からふぐが食べられるようになりました。その後、ふぐ料理は全国に広がりました。

山口県の下関には、ふぐ取扱量全国1位の日本で唯一のふぐ専門卸売市場「南風泊市場」があり、日本全国で水揚げされたふぐがここへ集まります。また、多くのふぐ加工業者があります。

### ○ふぐ料理

ふぐの旬は「秋の彼岸から春の彼岸まで」といわれ、冬が最も旬となります。

「ふぐの刺身(テッサ)」、「ふぐ鍋(てっちり)」、「唐揚げ」、料理ではありませんがふぐの干物のひれを炙ったものを熱燗にした日本酒に入れた「ふぐのひれ酒」があります。



### ○ふぐの毒

多くの種において、内臓や皮膚、血液、筋肉の全部または一部に猛毒のテトロドトキシンを持っています。

可食部位はふぐの種類や漁獲場所によって異なるため、免許を持たない素人による取扱いや調理はたいへん危険です。注意しましょう。