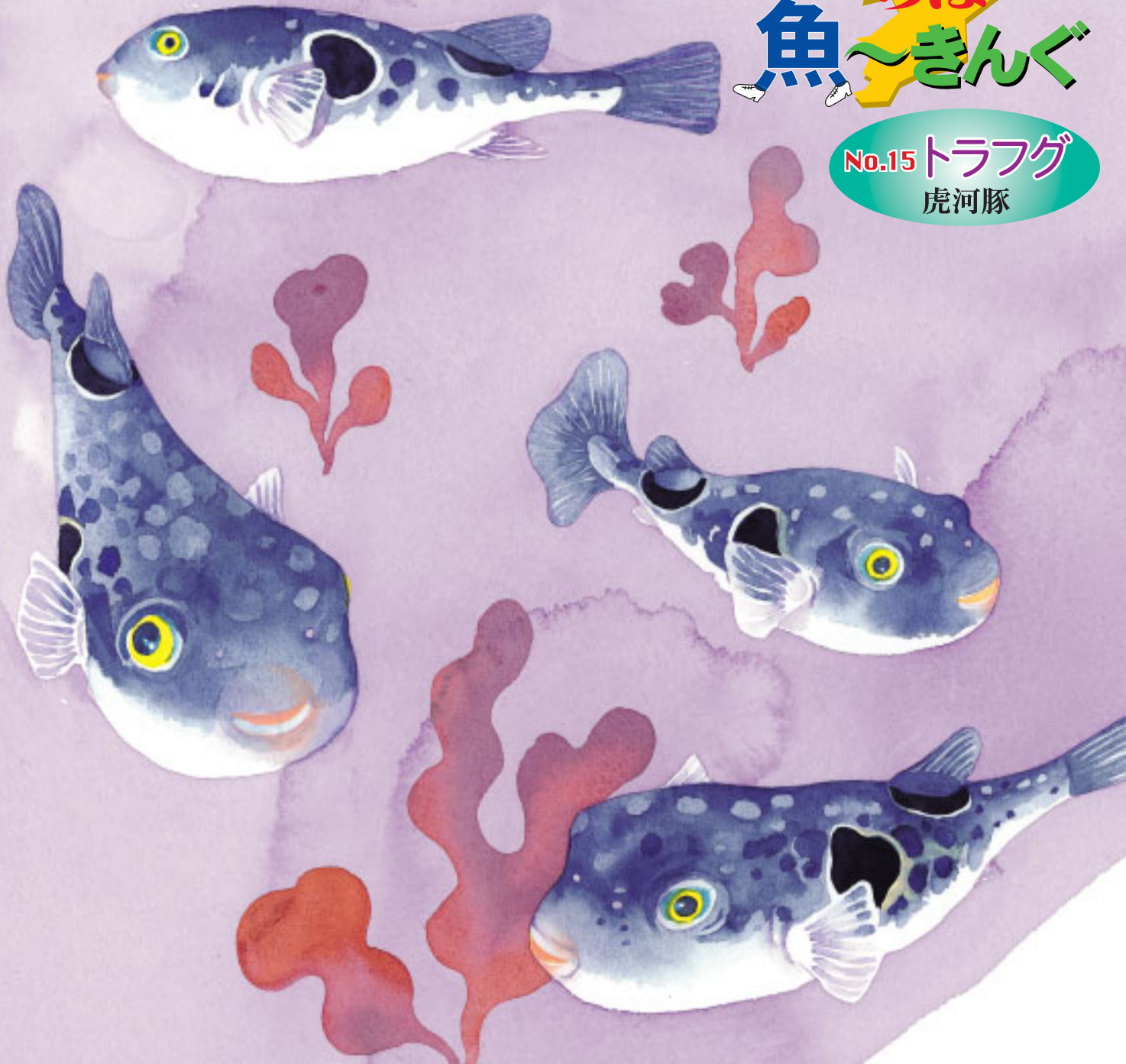


うお
ちば
魚〜**きんぐ**

No.15 **トラフグ**
虎河豚





トラフグ(フグ科)
別称/ホンフグ、シロ
体長/約70cm



とても丈夫な
フグ類の歯

食物連鎖から生まれる猛毒

日本近海に生息するフグ科の魚はおよそ30種。食用となる約15種のうち代表種のトラフグは最も大型で、太平洋沿岸や日本海、東シナ海、黄海まで広く生息しています。体の表面に鱗はなく小さなトゲがあり、背側は青黒色で胸ビレの後ろにある白いふちの大きな黒い模様が目立ちます。胃の一部の膨張囊に水や空気を吸い込み、風船のように膨らませることができます。体を大きくして敵を威嚇したり、海底の砂泥を吹いて隠れているエビやカニを見つけるのに役立ちます。歯は上下に2枚ずつありとても鋭く、一度捕らえたエサは逃がしません。

フグ類の最大の特徴は愛きょうのある顔つきに似合わずフグ毒(テトロドトキシン)を持つことです。純粋なフグ毒は人間もわずか1mg~2mg程度で死んでしまう猛毒です。呼吸や運動神経、知覚神経をまひさせ、

◆日本産フグ科魚類の組織別毒力

種名	卵巣	精巣	肝臓	皮膚	腸	筋肉
トラフグ	強	無	強	無	弱	無
マフグ	猛	無	猛	強	強	無
シウサイフグ	猛	弱	猛	強	強	弱
ヒガンフグ	猛	強	猛	強	強	強
サバフグ	無	無	無	無	無	無

(注) すべて最強の毒力を示す

猛: 10g以下で致死

強: 10g以下では致死でない

弱: 100g以下では致死でない

無: 1000g以下では致死でない

資料 「フグ毒研究の最近の進歩」から抜粋

免疫性がないので血清などの治療法がありません。毒のある部位はフグの種類により異なり、トラフグは卵巣や肝臓に毒があります。毒の強さは生息地域や季節によっても差があり、同じ種類であっても個体差があります。フグ毒はフグ自身が作り出すのではなく、もともとは海洋細菌が作り出すことがわかっています。これが二枚貝や巻貝類に取り込まれ、さらにフグの体に入ります。フグ類はこの毒に対して非常に高い抵抗性があるだけでなく、毒を蓄積する能力が遺伝的に備わっていると考えられています。実際、人工のエサで養殖されたフグが無毒に育った例があります。

トラフグの産卵期は春で、ふ化した稚魚



トラフグの卵と稚魚。
卵の直径は約1.2~
1.4mmで、7~12日
ほどでふ化します

は湾内や沿岸で1年ほど過ごし、

外洋へ移動しま



◆処理などにより人の健康を損なう恐れがないと認められるフグの種類および部位

種類(種名)	筋肉(骨を含む)	皮(ヒレを含む)	精巣
トラフグ	○	○	○
マフグ	○	—	○
シウサイフグ	○	—	○
ヒガンフグ	○	—	—
シロサバフグ	○	○	○

(注) ○が可食部位。岩手県越喜来湾、釜石湾、宮城県雄勝湾で漁獲されるヒガンフグについては適用しない。

資料 厚生省生活衛生局長「衛乳第23号」から抜粋

千葉県で漁獲されるそのほかのフグ類

マフグ(フグ科)

別称/ナメラ
体長/約45cm



- 胸ビレの後ろに大きな黒い模様があるが、トラフグのような白いふちはない
- 体の表面に棘がない
- 臀ビレは黄色

シウサイフグ(フグ科)

別称/ゴマフグ
体長/約30cm



- 背側から側面にかけて小さな白い斑点がある
側面に黄色い線がある
- 体の表面に棘がない
- 臀ビレは白い

す。3年くらいで約40cmの成魚になり、産卵場所に戻ってくるとみられています。

フグは古くは「ふく」と呼ばれていました。腹がふくれるからとか、その姿がふくべ(ひょうたん)に似ていることなどに由来するといわれています。ところで「河豚」と書くのは中国の名前をそのまま使っているからです。中国で食用となるフグは主に川にすむメフグです。フグは異名や別名が多く、最もよく知られているのが「鉄砲」。「たま(玉)にあたる」という解釈と「めったにあたらぬ」という解釈があります。銚子では「トミ」と呼ばれていたという記録もありますが、これは富くじの略です。

養殖や稚魚の放流もさかん

平成14年の千葉県のフグ類漁獲量は87.3t(全国順位25位、1位は福岡県)。漁獲量の多い地区は銚子や鴨川、富津などです。主な漁法は小型底びき網や大型定置網で、トラフグ、マフグ、シウサイフグ、ヒガンフグ(地方名アカメフグ)、サバフグ類(地方

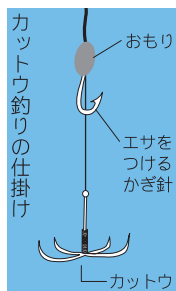
名コガネフグ)などがほかの魚に混じって漁獲されます。特にトラフグの漁法としては延縄漁があり、東シナ海や



銚子沖では底びき網で主にシヨウサイフグなどが捕れます(銚子漁港魚市場)

瀬戸内海周辺で広く行われています。浮延縄漁と底延縄漁があり、富津市南部の天羽漁業地区では小規模ながら底延縄漁が行われています。漁期は秋から冬にかけてです。

また熊本県や長崎県では養殖フグの生産も盛んです。天然のトラフグの資源量が減っているため、西日本を中心に稚魚が放流されて



います。

海釣りやフグを狙うなら、カッタウ釣り(一本釣り)です。エサでフグをひきつけて錨の形をしたカッタウで引っかけます。

外房の大原沖などで楽しめます。

皮やヒレまで味わい尽くす

フグ類の最上といわれるトラフグはあっさりとしたなかにも豊かなうま味があります。菊や鶴をかたどる華麗な刺身(鉄刺)は目でも楽しめます。専用のフグ引き包丁で絵皿の紋様が透けるほど薄く引きますが、フグは繊維が強く肉が硬いので厚く切ると食べにくいためでもあります。トラフグは皮も食べられるので細かく切って刺身に添えられます。こりこりとした歯ごたえは絶品。ほかにもから揚げや皮を使った煮凝、ヒレ酒などが楽しめます。

雪のちらつくような夜にはちり鍋(鉄ちり)がぴったりです。ぶつ切りにした身肉と白菜、春菊、葱など旬の野菜を入れて、



ワケギやアサツキを薬味にいただきます。だしがたっぷりしみ込んだ雑炊も美味。トラフグに比べて安価なマフグやシヨウサイフグを使って家庭でも気軽に楽しめます。

ちなみに平成15年の食中毒発生件数1,585件のうちフグが原因と判明したのは38件(約2.4%)に過ぎませんが、全中毒死者数6人のうち3人がフグが原因で亡くなっています。「河豚は食いたし命は惜しし」。フグ毒の恐ろしさは昔からよく知られていながらも、なおその味は私たちを魅了してやまない不思議な魚です。

暮らしの中の魚のはなし

●フグ食の禁止と免許制度

江戸時代、フグで命を落とすのは武家の恥とされ各藩が厳しく取り締まる一方で、江戸川柳に見られるように庶民には親しまれていたようです。明治維新後も政府はフグ食を禁止し、公式にフグ食が解禁となるのは1888(明治21)年の山口県が第1号です。

現在は各県でふぐに関する条例が制定され、取り扱いには資格が

必要です。「ふぐ調理師」「ふぐ包丁師」「ふぐ処理師」などと呼ばれます。千葉県でも毎年1回、ふぐ処理師試験を実施。平成15年3月31日現在で2,748人に知事から免許が交付されています。

●福を呼ぶ縁起のいい魚

フグの本場、山口県下関市には全国の天然トラフグの80%以上を取り扱うという南風泊市場があります。今年は10月4日に独特の袋競りが始まりました。地元では福に通じることから縁起をかつぎ「ふく」と呼ばれています。山口県の魚にも選定されています。

下関ふく連盟は2月9日を「ふくの日」として祈願祭を行っています。ほかに「ふく供養祭」や「ふくの日まつり」など年間を通じてさまざまな行事があります。



愛きょうたつぷりの「ふく提灯」。実際の皮を使った産地ならではの工芸品です

●毒のないフグもいる？

フグ類のすべての魚にフグ毒が

あるわけではありません。日本近海ではシロサバフグ、クロサバフグ、ヨリトフグには毒がありません。またフグ類でなくてもフグ毒をもつものに、ツムギハゼやヒョウモンダコ、ある種のイモリやカエルなどがいます。

豆辞典<河豚>

「河豚に当たれば鯛にも当たる」災いはどこにあるかわからない。「河豚下げて井戸のぞく子を叱りつけ」

自分のことを棚に上げて他人を戒めている状態。



“とらふぐのくるみ揚げ”

ふぐのフルコースにも欠かせない一品のから揚げ。
香ばしいくるみの甘さと、もみじおろしの辛みがマッチします。

材 料 (4人分)

とらふぐ(除毒処理済のもの)・・・2尾分(約300g)
片くり粉・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1杯
小麦粉・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1杯
卵白・・・・・・・・・・・・・・・・1個分
くるみ・・・・・・・・・・・・・・・・40g
あさつき・・・・・・・・・・・・・・3～4本
もみじおろし・・・・・・・・・・大さじ5杯
酢・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2杯
しょう油・・・・・・・・・・・・大さじ2杯
揚げ油・・・・・・・・・・・・適量

作 り 方

①ふぐを三枚におろし、さらに食べやすい大きさに切る。

- ②片くり粉と小麦粉を混ぜてからふぐにまぶし、卵白と粗みじん切りにしたくるみを少しつける。
- ③揚げ油を170～180度に熱しゆっくりと揚げ、油をきる。
- ④器にふぐを盛りつけ、もみじおろしと小口切りにしたあさつきを薬味に、酢じょう油でいただきます。

もみじおろしの作り方

乾燥した赤とうがらしを水につけて少し軟らかくしたら、大根の切り口に菜ばしで穴を開けて詰め、すりおろして水分をきる。
※とらふぐが手に入らない場合は、ほかのふぐで代用してください。
(調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 三幣周子)

トラフグの目利き

- 必ず除毒処理されたものを購入。鮮魚のままもらったり、釣ってきたものを一般家庭でさばくのは危険です。
- 身肉につやがあり、透明感があるもの。刺身で売られているものは水っぽくないもの。

栄養素と旬

- 自身の魚の中でも脂質含有量が特に少ないので低カロリーです。
- しめてすぐのものよりも熟成させたほうがイノシン酸やグルタミン酸などが増えうま味が増します。
- 旬は12月から2月で、特に2月頃は白子(精巣)が大きくなり、美味です。



円の外側の一が旬

海の幸めぐり 道の駅 鴨川オーシャンパーク



太平洋に面した小さな入江が続く鴨川市南部にある道の駅。物産館は扇形に広がる階段状の外観がとてもユニークです。子どもたちに人気の遊べる人工磯やシーフードのレストラン(12月下旬開店予定)もあります。

営業時間/9:00～17:00(年中無休)
交通/JR江見駅から徒歩約25分
☎ 0470-96-1911

