

Weekly コラム

令和 5 年 2 月 14 日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4 号館 4 階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会)

Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

河豚

本格的な冬の訪れを迎え、温かい食べ物、やはり定番の鍋料理が恋しい季節になりました。最近では、非常に多くの鍋料理があるようですが、やはり特に有名なのが「河豚鍋」ではないでしょうか。昔、関西では毒にあたって中毒死するというので、「たま(弾)にあたると死ぬ」というのに掛けた洒落から、フグは鉄砲と言われていた時期があり、「鉄砲鍋」とも言われます。それで、鉄砲の白身魚の鍋という意味で「てっちり」とも言われています。また鍋以外にも、刺身(てっさ)、皮湯引き、唐揚げ、焼きフグ等に料理しても、たいへん美味しくいただけます。

フグは、特に毒を持つ魚として有名です。フグ科の魚は約 120 種類あるとされていますが、そのほとんどの内臓には、テトロドトキシンという毒が含まれています。これは、猛毒の青酸カリの 500~1000 倍の強さがあり、また加熱しても消えません。食用として有名なトラフグやマフグの内臓にも含まれているので、飲食店では「河豚調理師」の免許を持った人でないと、捌くことが出来ません。毒を含む部位さえ取り除いてしまえば、安心して美味しく食べることが出来ます。かなり昔からフグは食されていましたが、豊臣秀吉の時代、兵士によるフグ中毒が頻発したため、食禁止令が出されました。これは江戸時代になっても続いていましたが、庶民の間では中毒の危険を覚悟の上で、フグの美味しさを楽しんでいたそうです。

明治時代、伊藤博文が山口県の下関を訪れた際、フグの美味しさを噂で聞き、周囲は反対したにもかかわらず、フグを食したところ、あま

りの美味しさに大変気に入り、当時の山口県知事にフグ食を解禁するよう命じたそうです。これが、フグの食用商品化のきっかけになったと伝えられています。現在では山口県は、国内のフグ漁獲量は最大で、主に西日本各地で捕えたフグの、日本で一番の集積地になっています。毎年、ニュースに映るフグ解禁の初競りは大変有名です。また当地では、「フグ」と濁らずに、幸福を呼ぶ魚として「フク」と呼ばれています。

みなさんも御存じだと思いますが、これ程美味しい魚なのですが、その分最も高価な魚の一つにあげられます。生産地からの流通の便利さや嗜好の違いもあり、全体の約 7 割が京阪神で消費されているということで、価格は西日本の方が少しはお安く食べられているようです。食用になる多くは天然物ですが、最近は養殖技術が進み、愛媛県では陸上養殖もされるようになるなど、日本各地でご当地フグが養殖されるようになってきました。これからは、今までよりもう少しお安い御値段で、フグが堪能出来るようになるかも知れません。寒い冬の夜、暖かい河豚鍋、お供に熱燗の河豚ヒレ酒をもっと楽しめるようになって欲しいものです。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、

skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX ご不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。