

2月9日は「ふくの日」、2月11日は「ふくの日祭り(南風泊市場)」、この時期は、市場にフグがたくさん並んでいるよ、遊びに来てね!



魚が食べた〜くなる情報満載!

# からと新聞

KARATO NEWSPAPER



発行/唐戸市場研究部会  
 ■お問い合わせ/唐戸市場業者連合協同組合  
 TEL083-231-0001 FAX083-231-0053  
 下関市唐戸町5-50 ■受付時間/5:00~13:00

## 旬のおさかな



(株)酒井商店 社長 酒井 一

息しています。そのうち私たちが食べているのは、トラフグやマフグなど15種類です。みんな



しものせき市立水族館「海響館」に行つたことのある人は、「ふぐ」にはたくさん仲間がいることを知っているよね。世界中には約350種類(しゅるい)の「ふぐ」の仲間がいて、日本のまわりの海には約30種類が生

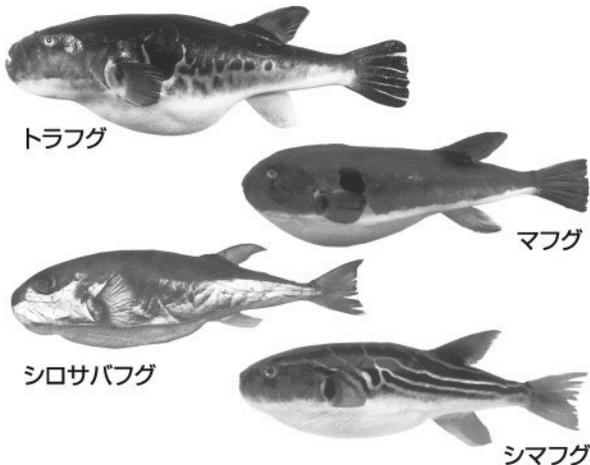
みんなは「ふぐ」の種類をどのくらい知っているかな?

### ちよとつと豆知識

ふぐは漢字で「河豚」と書きます。漢字の由来にはいろいろな説がありますが、その一つとしてふぐは、身の危険を感じると豚のような鳴き声を出すことから「豚」の字が使われ、「河」は、古代中国の黄河に多く生息していたためといわれています。

### 主な食用ふぐ

ふぐには毒があるので必ずふぐ処理師の調理のもと食してください。



「どららふぐ」を食べて、「福寅(ふく)どら(ら)年の福(ふく)を呼ぼう!」

が食べているのは、写真の「ふぐ」たちです。

なぜ、食べることのできる「ふぐ」が限られているかというところ、「ふぐ」には毒(どく)があるからです。一般の人がふぐを調理(ちようり)して食べるのはたいへん危険(きけん)です。ふぐ処理師(しよりし)のいる事業所で処理されたふぐを食べたり、調理したりしてください。また、「ふぐ」の毒がある場所は種類によっても違うんです。だから、その場所をよく知つて「ふぐ処理師」によつて処理されたふぐでないと食べてはいけません。たとえば、トラフグ、マフグ、シロサバフグはいずれも身に毒はありません。しかし、トラフグは皮には毒がありませんが、マフグには皮に毒があります。シロサバフグは内臓(ないぞう)にも毒がありませんが、トラフグ、マフグには内臓に毒があります。

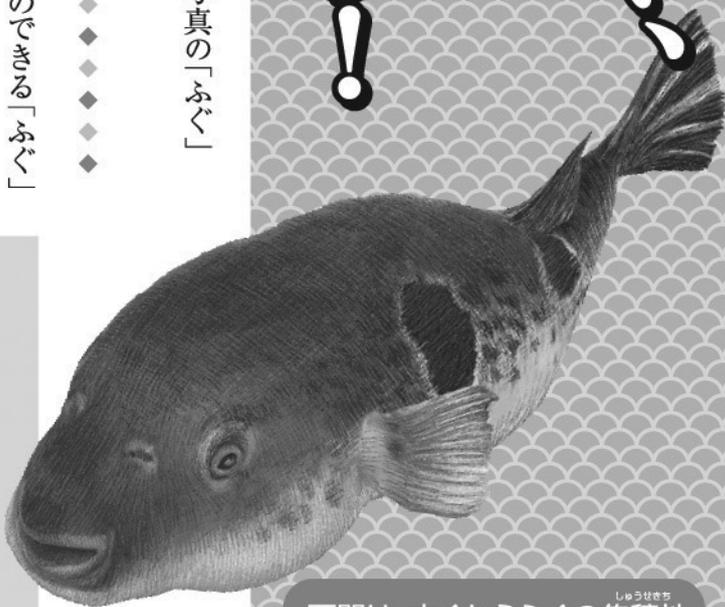
さあ、市場や水族館に行つていろいろな「ふぐ」を実際に見てみましょう。

### 「ふぐ処理師」について紹介

山口県では、ふぐを処理する事業所には必ず「ふぐ処理師(しよりし)」の資格(しかく)を持つた人がいることを義務(ぎむ)付けています。決められた受験資格(じゆけん)と実技(じつぎ)の試験(しけん)を合格(ごうかく)して「ふぐ処理師」の資格(ごうかく)を与えられます。この資格は、都道府県(とどうふけん)によつて異(こと)なります。



【ふぐ処理師免許証】



下関は、古くからふぐの集積地として有名。下関=ふぐといつても過言(かごん)ではないくらい深い関わりのある魚です。

※下関では河豚のことを「ふく」といいます。ふくは福につながるし、ふぐでは「不遇(ふぐう)」あるいは「不具(ふぐ)」といった語感(ごかん)になる……また処理した身をさらし(布)に巻いて一晩(ひとばん)寝(ね)かせて刺身を引くので「布久(ふく)」というのだと、色々な説があり、どれが本当かよくわかりません。でも下関では通称ふくです。ふくの町下関というひびきは何となくハッピーな感じがしますよね。

「唐戸市場おかみさん会」提供のうまうまB級グルメ!

# フクバーガー



●材料

フク(シロサバフグ等安価なもの0.8キログラム)、パン(4人分)、玉葱(2分の1)、卵白(1つ分)、レタス、パン粉(大さじ2~3)、牛乳(大さじ1~2)酒(小さじ1)、塩、コショウ(少々)。

※ソースはもみじおろし、三杯酢、小ネギを混ぜた和風、トマトソース、イタリアンソース、タルタルソースなどなんでも合います。

かんたん

## フクバーガーの調理方法

- ① 玉葱をみじん切りししんなりなるまで弱火でいため冷ましておく。
- ② フクを3枚におろし包丁でみじんにたたく。(フードプロセッサーですり身状にしてもよい)  
この中に①の玉葱と卵白、牛乳で浸したパン粉、酒、塩、コショウを入れよくこねる様にしてまぜる。
- ③ 大きさ、型づくりをし、フライパン又はオーブンで焼く。
- ④ レタスなど野菜をパンにはさんで完成。

## 冬のオススメレシピ!

### わかめ豚汁

豚肉、玉ねぎ、人参、わかめで豚汁を作り、落とし卵で仕上げます。卵の硬さはお好みで!

### プリステーキ

塩、コショウで下味をつけ、バターで焼きます。おろしポン酢と小ネギでどうぞ!

### ブリカツ

トンカツではなくブリカツ。ブリ丼で...。ブリカツバーもおすすです!

シーフードマイスター  
大久保 千代

## 今が旬(しゅん)カレンダー

	1月	2月	3月
トラフグ	○	○	○
アンコウ	○	○	○
サバ	○	○	○
スルメイカ	○	○	○
サワラ	○	○	○
ヨコワ	○	○	○
ブリ	○	○	○
タチウオ	○	○	○
キツネガレイ	○	○	○
ヒラメ	○	○	○
タイ	○	○	○
カマス	○	○	○
カキ	○	○	○
ササガレイ	○	○	○

※天然ものにつき、毎年漁獲状況は変わります。



## 下関の旬の魚をご紹介します

一番おいしい時期を逃さずに旬の魚を味わおう!

1▶3月

さあ、今回も今が食べごろになる市場にある魚を紹介していくよ!

寒い冬の時期は、魚も栄養(えいよう)をたくわえているので、身がしまったうえに脂(あぶら)がのついでおいしい時期です。

フクはもちろんのこと、ブリやアラ、カキなど高級(こうきゆう)な魚はテレビでもよく登場するね。その他にも下関の周りでとれるものを見てみよう。

また、市場では、時期(じき)によって魚の呼び名が変わるものがあるんだ。例えば、キツネガレイは、この時期に子を持つので子持ちガレイと呼ばれているし、タイは、春になる前に脂(あぶら)のり始めるのでこの時期には、サクラダイと呼ばれるよ。魚屋さんの会話ではいろんな魚があだ名で呼ばれているので聞いてみると面白いよ!



## 唐戸市場って

### どんなところ?

ここでは毎回少しずつ、唐戸市場に寄せられた質問に答えたいと思います。

みなさんの魚や唐戸市場について知りたいことや聞きたいことがあれば聞いてね!

市場のおじさん、おばさんが教えてくれるよ。

### 唐戸市場に売られている魚はどこから来ているのですか?

日本全国からです。

中でも多いのは、山口県内や九州から来た地元(じよん)の物になります。

### 何種類の魚がいますか?

300~500種類(しゆるい)の魚たちが毎日並(なら)んでいます。

### 唐戸市場で売っている最大のものは?

クジラです。一本で売っている物ではブリやヒラマサになります。大きいものでは20キロを超える物もあるのですよ。

### 唐戸市場はできてどれぐらいですか?

1909年7月2日に誕生(たんじょう)しました。今年でちょうど100周年になります!現在の新しい市場になったのは、2001年4月26日で、今年で8年目です。

### 水槽(すいじょう)の中の魚は何をしているのですか?

買(か)ってくるのを待(まち)っています。



## 海響館クイズ



### Q1

多くの魚には5種類の「ドレ」背(せ)、胸(むね)、腹(はら)、臀(しつ)、尾(び)があります。フグには4種類しかありません。さて無いドレはどれでしょう?

### Q2

トラフグはどうやって休むでしょう?

### Q3

関西ではフグは何とよばれているでしょう?

### Q4

トラフグの歯は何枚あるでしょう?

## 答え

### Q1 腹(はら)

多くのフグの仲間がお腹を膨らませて威嚇(いかく)行動(こうどう)などをとりますが、腹(はら)があると邪魔(じゃま)になり自由に膨(ふく)らませることができなくなるため、進化(しゆん)の過程(かてい)でなくなりました。同じ理由(りゆう)で肋骨(ろっこ)もありません。

### Q2 砂(すな)に潜(ひそ)んで休む

砂(すな)に潜(ひそ)む理由は休む、餌(えさ)を待(まち)構(かま)える、同種(どうしゆ)同士(どうし)で集(あ)まるなどの理由(りゆう)があると言われています。

### Q3 テッポウ

鉄砲(てっぽう)、フグの持つ毒(どく)「テトロドトキシニン」がとても強く、人も殺(ころ)してしまう事(こと)があり、「あたらと死ぬ」ことからこのように呼(よ)ばれています。

### Q4 4枚

上顎(じやうご)2枚、下顎(げご)2枚、歯(は)が癒合(ゆごう)した鳥(とり)のくちばし(くちばし)のようになっています。