



さかなクンの マメ知識

トラフグ



写真提供:海響館 財団法人 下関海洋科学アカデミー

フグの中で味も値段(価格)も最も高級とされるトラフグ!! 下関の皆様は"福"の意を込めてフクとよばれますね!

虎のように気性が荒いからトラフグと名付けられたという説がありますが、ほかにいろいろな呼び名を持ってるんですよ。

フグの中でも大きくなることから"オオフグ"、大きな紋(模様)があるから"モンフグ"という呼び方もあります。

フグは漢字で書くと"河豚"! これは中国では淡水(河)でとれるフグが豚のようにおいしい(または、丈夫な歯で歯ぎしりをして豚のようにブーブー鳴く)お魚ということ。また昔の人はひょうたんを"ふくべ"と呼んでいたことからフグがその形に似ているこ

とでこのような名前がついたとも言われています。

名前のお話をもう少し。フグはとても硬い丈夫な4枚の歯を持っています。フグの仲間の学名はテトラドン(Tetraodon)といいますが、テトラ(Tetra)は"4"、ドン(don)は"歯"を意味します。

フグといえば毒をもつお魚で有名ですが、これは外敵から身を守るためなんです。フグが海の中で食べる様々な物から身体の中で毒を作ります。ふぐ刺しやふぐちりを"てっさ" "てっちり"と呼びますが、これは当たると命にかかわる=鉄砲の"鉄"からきています。

フグは危険が迫ると水(または空気)を

たくさん吸い込み、胃にためておなかを大きく膨らませます。これはフグが他の魚たちと違ってろっ骨がなく、胃や皮がとてものびるので、体を2倍も3倍も膨らませることができるんですよ。



「うまいっチャ」 レシピ

ふくのマリネスパゲティ



コリアンダーの香りと程よい酸味が食欲をそそります。

● 材料(4人分)

- ふくのたたき 2本
- スパゲティ 200g
- 玉ネギ 小ぶり2個
- ズッキーニ(瓜、又は胡瓜でも良い) 1/2個
- マッシュルーム 4個
- 黄ピーマン 1個
- 青ピーマン 1個
- プチトマト 8個
- パセリ(みじん切) 大さじ1
- 赤ワイン酢 大さじ2
- コリアンダー(粒) 小さじ1
- にんにく 1片
- オリーブ油(エキストラバージン) カップ1/2
- パルメザンチーズ 大さじ2
- 塩、コショウ、オリーブ油 適宜

作り方

- ① 玉ネギはスライス、ピーマンは輪切り、ズッキーニ・マッシュルームはうす切りにする。
- ② オリーブ油をたたきつぶしたにんにく、コリアンダーで香り付けをして①を加え軽く炒めて、赤ワイン酢を加えて紙ぶたをして弱火で約20分煮る。
- ③ 半分に切ったプチトマトを加え軽く煮込んだあと、塩、コショウで味を整えて冷蔵庫で冷したあと、スライスしたふくのたたきを混ぜ合わせる。
- ④ ゆであがりのスパゲティを冷水で手早く冷まし、③を混ぜ合わせオリーブ油(エキストラバージン)・塩、コショウで味を整え皿に盛付けてパセリとパルメザンチーズを散らしてできあがり。