

# 下関 まちや

# うまくちや

さかなクン  
マメ知識  
コーナー

取扱量日本一  
とりあつかいりょうにほんいち

フク

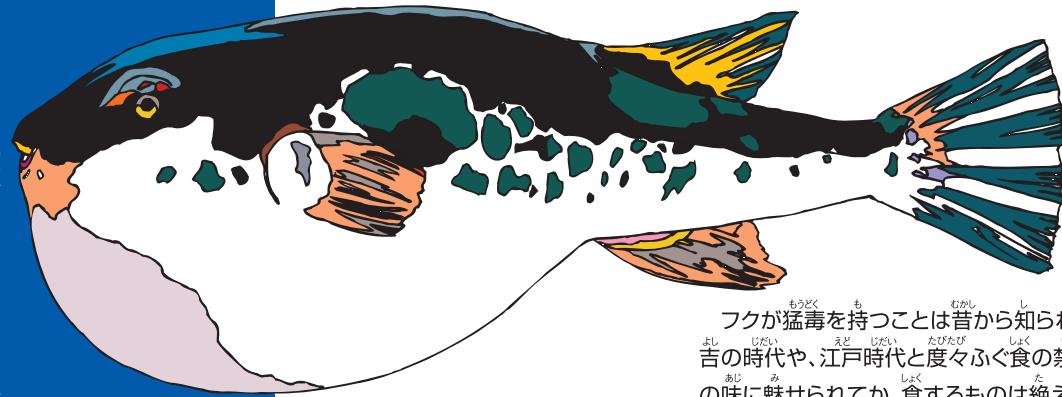
下関といえば「フク」。天然トラ  
フグの取扱量が日本一の南風油  
市場から、下関の「フク」は全国  
に送られるんだよ。

もちろん「フク」に詳しい料理  
人がそろっている下関で食べる「フ  
ク」料理は絶品。ふく刺し、から揚  
げ、ちら鍋、雑炊、ひれ酒…。一品  
のものからフルコースまで、養殖物  
から天然物まで、はたまた変化に  
富んだ料理法の数々。冬の味覚  
の王様「フク」を本場の下関で絶  
対食べてね。

※「フグ」は「不遇」につながり縁起がよくない  
とされ、「フク」は「福」と通じることから下関  
では「フグ」のことを「フク」と呼んでいます。



■「フク」に関するお問い合わせは  
下関ふく連盟(下関唐戸魚市場株式会社内)  
TEL 083(267)8181  
<http://www.fuku.com>



フクが猛毒を持つことは昔から知られており、危険な魚として秀  
吉の時代や、江戸時代と度々ふぐ食の禁止令が出されました。その  
の味に魅せられてか、食するものは絶えず、食文化は継承されてき  
ました。

明治時代になつても県令によってふぐ食は禁止されていましたが、  
我が国初代内閣総理大臣の伊藤博文が下関に宿泊した際、偶然食  
べたうまい刺身が禁止されているフクと知り、明治21年、ふぐ食禁  
止令を解き、下関がフク食の先駆け地となりました。



伊藤博文

## フクの「うまいっしゃ」



ふくの一汎



ふくめしの素



ふく茶漬



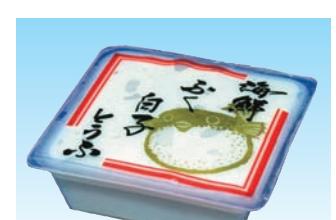
とらふくぞうすい



ふぐの煮こごり



よしつね  
ふくの義経



かいせん しらこ  
海鮮ふく白子とうふ



天然真ふぐたたき



天然真ふぐ唐揚



天然真ふぐ一夜干し



とらふく雑炊



ふくしょうゆ

ふくのひれ酒

※第1回下関ブランド認定品の中から(フク)関連商品を掲載しています。



# さかなクンの ユメ知識

## 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

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

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、ほかにもいろん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オドン（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にです。フグが海の中で食べる様々な物から身体の中で毒を作るようになります! 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、胃や皮がとても伸びるので、体を2倍も3倍も膨らますことができるのですよ。



## 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
玉ねぎ	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

- 玉ねぎはスライス、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。
- 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ふたをして弱火で約20分煮る。
- 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。
- 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。

# 瓶詰めウニ発祥の地



ウニがこの地球上に現れたのは、約5億年前。下関市の潮待貝塚からは、今から約5000年前、縄文時代のウニの化石が発見されています。下関のウニの食文化の歴史は、太古の昔に遡ります。

そして明治初期。響灘に浮かぶ六連島の西教寺の蓬山和尚が、英国人の水先案内人との歓談中、誤ってウニの小鉢にジンがこぼれ、それを食したときの美味に感嘆し、まろやかなアルコール漬けのウニが誕生したと伝えられています。

清澄で豊かな海に祝福された下関は「粒うに」のふるさとです。

## ウニの「うまいっしゃ」



※第1回下関ブランド認定品の中から(ウニ)関連商品を掲載しています。

## 「うまいっしゃ」うに飯



### ●材料(4人分)

米 ..... 3カップ  
瓶詰めウニ ..... 60g  
みりん ..... 大さじ1杯  
塩 ..... 少々  
切り海苔または青のり...お好みで

日本酒 ..... 少々  
薄口醤油 ..... 少々  
(日本酒・薄口醤油は好みに合わせ味を調整してください。)

### 作り方

- お米をていねいに磨きあげ、適量の水を張り、「粒うに」をたっぷり手でほぐし入れ、日本酒・薄口醤油で味を調えます。
- 炊飯器で、通常通りスイッチオン。
- 炊きあがったらふくらと混ぜ合わせ、風味豊かに熱々をいただきます。

レシピ提供:山口県うに協同組合

下関のウニは主に瓶に入っているのをよく見るよね。あれはスーパーや土産物屋さんで見る「粒うに」とパスタやウニの料理に使われる「練りうに」、ウニといろんな物をコンビで混ぜる「うにえもの」の3種類に分けられるんだよ。

その他にもぶりかけやお茶漬け、ウニパイなんてお菓子もあるよ。

ゴハンがなんばい 何杯でも食べれちゃう。



## さかなクンの マメ知識 ウニ



ウニは漢字で書くと"雲丹"または"海葵"と書きます。これは見た目とおり、いが貝に似ています。このトゲで外敵から身を守るんですね。

いつもおいしくいただいている黄色やオレンジ色の部分はウニの卵巣か精巣になります。ウニの仲間は主に海藻を食べて育ちますが、食べる海藻によってこの部分の色が変わるのがそうですよ。ウニにはもちろん口があるんです。人間とは逆に上におしり、下に口がついています。トゲとトゲの間の体中から水管という吸盤のついた管を出して、呼吸するための水をとり

こ込んだり、移動したり、波に流されないように岩などにピッタリとくついて海藻などを食べるんです。口には丈夫な5本の歯があって、ガジガジと海藻にかじりつけます。その歯はとても特徴的な形で呼び名も不思議!!アリストテレスのちよちんとも呼ばれます。

ウニの仲間は世界中になんと1000種近くも暮らしているといわれますが、そのうち食用とされるウニ類は20種あまり。日本近海ではムラサキウニやバフンウニ、アカウニなど10種ほどといわれます。