

下関のふくを食べてみて！！

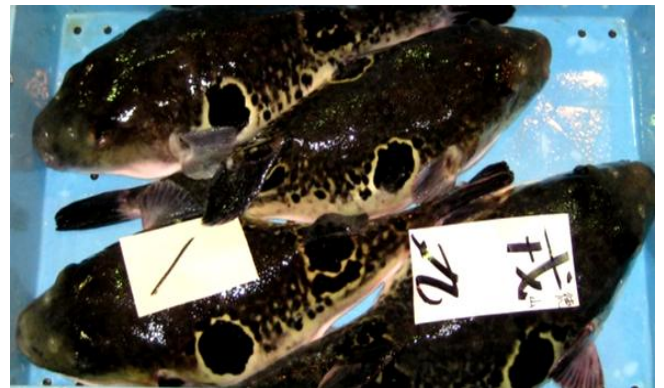
河豚

ふくは日本語で『ふぐ』と呼ばれ、古くから美味しいものとして親しまれています。食料としてのふくと日本における関係は4000年以上にも遡ります。この歴史は、ふくの美味しい身の部分と時には死に至る毒のある部位を分けるために試行錯誤の末、見出した調理技術の表れであります。多くの犠牲によって、この知識が生まれたと言っても過言ではありません。



日本の歴史の中で、命を奪うほどのふくの毒の強さによって、ふくを食べる行為は法を犯す行為でした。しかし、日本の初代内閣総理大臣、伊藤博文によって山口県で初めてふく食が解禁されてからは、近代の日本において、ふくは美味しい御馳走であるとされました。おそらく、ふく食が解禁になったことも、ふく料理の注目が復活したことも、一番大きな理由として国内外問うことのない、ふくの魅力の波及によるものだと思われます。しかし、それは食べられるように適切にふくが処理できる技術と特徴のある味と提供される料理の見目の美しさがあって成立するものであります。

現在、消費者にふくを提供する料理人は訓練を積み、厳格に定められた免許を取得しています。ふくを料理するに当たっては、しっかりとした安全規定に基づいて調理をすることが決められています。



下関はふくの名産地として日本で知られています。専ら、ふくを取り扱う卸売市場があり、ふくをメインにした料理店も多く見かけます。さらに、下関はふくの流通において日本で中心の拠点となっています。

ふくの食べ方はきわめて多く、刺身のよう冷たい状態でも、唐揚げやふくちりのように加熱してもおいしく食べることができます。下の写真は、ふくの身を紙のように薄く切り、花のように盛り付けている様子です。これは、おそらく最も有名で優雅なふくの調理法であると思われます。しっかりとした調理技術を習得するには、多くの年月を要するものと考えられます。



下関のふくは安全で、おいしく、ふく独自の魅力を活かした料理が味わえます。