

大野新吉君 新入会員の神田さん、本日の卓話ご苦労様です。

丸山勝君 神田さんの卓話楽しみにしています。

小林満君 神田さんの卓話楽しみにしていました。米山さん北R・Cへようこそ。

中條耕二君 米山さんの仮入会を心からお祝して。

米山忠俊君 (会員増強委員長) 米山さんの入会、かんげいして。

卓 話： 「河豚」 神田敬宏会員



こんにちは、新入会員の神田敬宏です。今日は私の卓話に貴重なお時間を頂き有り難うございます。原稿を棒読み状態になると思います、お許し下さい。

雪も降り、寒さも一段と厳しくなり、暖かい鍋物が食べたくなる時期になってきました。そこで、テーマは河豚です。きょうは皆さんに河豚の生産から消費までを簡単にお話させていただきます。

ふぐ調理免許と講習会

一般にふぐというと毒のある魚、高い、美味しい、とかいろいろ答えがえってきます。

ふぐと言っても沢山の種類があります。とらふぐ、さばふぐ、ごまふぐ、しょうさいふぐ、など日本近海で漁獲できるものは、おおよそ40種類もいて食用として流通できるものは、17種類です。その中でもトラフグが一番美味しいとされています。ふぐは内臓と真子に毒がありますが、種類によって食べられる部分が異なり結構、厄介な魚です。

この厄介な魚を一般消費者に売ったり、料理したりするためには、都道府県によって違いますが、ふぐ調理師免許、又はふぐ取り扱い衛生責任者の資格が必要になります。新潟県では免許制をとっていませんが、県条例でふぐ取り扱い衛生責任者講習を実施しています。受講者は1年おきに、更新の再講習を受ける必要があります。他県での免許取得者は講習を受ける必要がありません。このどちらかの資格を持っている施設にかぎり取り扱いが許されています。

免許制の中でも東京都の免許を取得するのは日本一難しく、今年試験に合格した人から聞いた内容では、筆記試験は1時間で50問と、実技試験は20分間で、毒を取り除き、内臓一つ一つを判別し、皮にトゲがあるのでトゲを処理し、食べられる部分と食べられない部分に分け、アラをチリ用にして、刺身を一人前作るそうです。この二つの試験の、合計点が80点以上で免許がもらえるようです。取得者は全国フリーパスになっているため他県での試験、講習会を受講しなくても済みます。東京都以外の免許取得者が東京で、ふぐを取り扱うには東京都の免許が必要になります。

ふぐの生産と品質について

平成11年の統計によりますと、ふぐ類全体の生産量は14,747 t で天然物は、9,647 t の65%、養殖物は5,100 t の35%です。養殖物はトラフグだけで、他のふぐを養殖しても天然物自体が安いの

で採算があわないからだと思います。トラフグの生産は主に養殖物9割、天然物1割位の生産量です。養殖は九州、四国を中心に北は福井県の若狭湾まで行われています。ここ3-4年前から中国産の養殖ふぐが大量に輸入されるようになりました。天然物は全国的にありますが、主に下関に水揚げする東シナ海、黄海産が1番多く、三重県でも多く捕られています。それ以外の所は地元消費程度の位です。天然物は年々、漁獲量が減ってきているようです。天然物は産地によって品質にあまり違いはありませんが、漁の方法で大きく差が出てきます。延縄つりの場合、一尾一尾扱われるため魚体に傷が少なく活魚で取り扱われます。底引き等の網の場合、いろいろな魚と混じり合っただけで揚がってくる為、魚体に傷があり活魚にはむいていません。

養殖の方法は、稚魚、又は中間魚を稚魚専門業者から買い入れ生け簀に入れます。生簀の大きさは縦横が約15m、深さ約6mのもので、この中に約2,000尾を養殖しています。出荷サイズの800g位から1.2kg位までに成長するのに2-3年位かかります。養殖物の品質は、えさ、飼育密度、取り扱い方が養殖業者によって違うため大きく差がでます。身質はえさと潮に関係があって、業者独自の配合がありよくわかりません。ふぐは目の前にあるものを咬む習性があり、飼育密度が多いと鰭が咬まれて無くなったり、体に咬み傷がついたりして見た目をそこないます。出荷の段階での取り扱い方が大きい網でたくさん水揚げして2、3日で死んでしまうか、小さい網で1尾づつ扱って1ヶ月以上生きているか、天と地の差が出てきます。このことは輸送の段階でも言えることです。

流通ですが、産地から生締め、活魚車、スチロール箱に入れられ、養殖業者、漁協、漁連、各専門業者等によって消費地市場、加工産地、問屋関係、ふぐ専門店に出荷されます。大阪は四国や他の県の産地に近く、九州と東京の間にあるため、1番流通がよく一大消費地になっています。市場においては産地、扱い方の違う物が毎日入荷してくるため活かしておく必要がなく、一時的に置いておく簡易水槽くらいで活魚水槽を持っている所はあまりないようです。問屋、専門店は大体、月1くらいで専門業者から良質のふぐを買い付けて水槽に泳がせておきます。今では専門業者と養殖業者のタイアップでオリジナルブランドのトラフグもいます。

加工産地の下関では除毒処理をした物を身欠ふぐと呼んで、全国の市場、問屋、専門店に出荷しています。最近ではこの身欠ふぐを冷凍してアメリカにも輸出されています。前に述べたように様々な過程を経過して消費地に入荷される訳です。

値段ですが産地、サイズ、雌雄、扱い方によって違います。具体的には、いくらとは言えませんが単純に高い順番に言うと活魚の天然物、活締めの天然物、野締めの天然物、養殖の活魚、養殖の活締め、あまり有りませんが養殖の野締めと大体このような順番になっていますが、この順番は刺身にしたときの歯ごたえと同じです。

この話の最後になりますが、なぜテーマを河豚にしたかですが10年位前、私の会社では、ふぐの扱ひ量は1年間で10kg位でした。