



若狭ふぐ

「産地」敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町 「漁獲時期」通年

養殖の北限地で育てられたトラフグが美味しい理由とは。

主に食用とされるフグの中でも最も美味しく高級品と称されている、フグの王様がトラフグです。福井県はトラフグの生産額全国9位(平成27年漁業・養殖業生産統計年報より)を誇る日本屈指の産地です。福井県で生産されているトラフグの主な産地は敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町ですが、これらの地は全国で養殖されている場所の中で最も北限の地です。そんな日本一寒い場所で生産者たちが丹精込めて育てたトラフグは、「若狭ふぐ」というブランドで県内はもちろん、京阪神を中心とした県外へ出荷しており、高い評価を受けています。

他県に比べてひと味もふた味も違う美味しさを誇る若狭ふぐが育つ一番の理由は、恵まれた養殖環境が挙げられます。3～5月の若狭湾は、雪どけ水により他地域に比べて低水温の期間が長い。そんな冬の期間の過酷な環境と冬場でも比較的穏やかな波の場所で養殖された若狭ふぐは、身が締まり、旨みを十分に蓄えるのです。

敦賀市色浜で若狭ふぐを養殖している中井さん。毎年多くの観光客が訪れる敦賀半島の水鳥の入り江に養殖場があります。「自分の目で選び抜いた極上の稚魚を生簀に放し、毎日フグの健康状態を見ながら、最高のエサを与えています。自然環境に合わせて、エサやりを工夫していますね。」

また、「いつどこで、だれが・どのように」生産し、流通したのかを追跡・遡及するトレーサビリティを徹底することで、安全・安心な若狭ふぐを届けています。これらの仕組みは、危害を予測し、防止するための対策を取ることもつながっていて、品質の悪いフグの出荷を未然に防いでいるのです。福井県では美味しい若狭ふぐを若狭ふぐの宿などで通年食べることができます。



白身のフグは刺身で食べればあっさりとした味わい。火を通せば甘みが増し、身もふっくらと仕上がるため、焼きフグや天ぷらなどに調理するのもお勧めです。また、てびつ(皮)の部分にはコラーゲンがたっぷり。コリコリとした食感も良く、ポン酢との相性も抜群です。

美味しい食べ方




ふぐの煮付け
ふぐ料理の定番といえば、てっさやてっちりですが、産地ならではのアイデア満載のふぐ料理を教えてくださいました。特に女性の方に好評な一品なのだそうです。

作り方①水、醤油、砂糖、酒を煮立たせる。②身欠したフグを骨ごと入れて煮たら完成。骨から美味しいダシが出る、若女将一押し料理。協力/漁師の宿 なかい ☎0770-26-1723