

冬の味覚 ふぐ

冬が旬の「ふぐ」。下関では「福」に通じて縁起を担いで「ふく」と呼ばれています。漢字で書くと「河豚」と書きますが、中国が語源で河川に入り込む種類も多く、「腹を膨らませる姿から」と「豚と同じくらい美味しいから」と言うことです。最も美味なのはトラフグとされています。養殖ものが多く、天然は約10%とされています。

脂肪が少なく、皮にはコラーゲンがたっぷり含まれています。また淡白なのに味わい豊かなのは旨味成分がたくさん含まれているためです。身の細胞組織が密でかたいため、薄作りにします。身はふぐちり、唐揚、焼き物に、皮は湯引きや煮こごりに、ひれは干してヒレ酒にします。白子は唐揚、塩焼き、ポン酢でいただきます。

卵巣や肝臓には猛毒のテトロドトキシンがあるため、調理は「ふぐ調理免許」の資格を持つプロに任せましょう。

