

秋田には

ふぐ

がある

フグといえば下関や九州が有名ですが、秋田でもフグの漁獲量が年々増えているんですよ。秋田の新しい名物になるかもしれませんね。

*フグを「フク」と呼ぶのは、フグは「不遇」を連想するので「フク(福)」と言い換えている、腹がフク(膨)れている、口から水をフク(吹く)など、諸説あります。



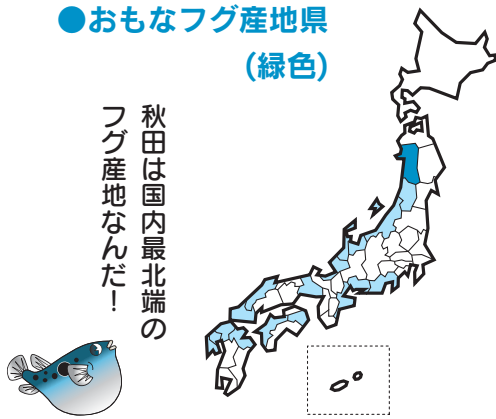
秋田沖で獲れたトラフグ (体長45㍍)

きつかけは ハタハタの禁漁

みなさんは秋田沖でフグが獲れるということをご存知ですか。秋田県は日本最北端のフグ産地県で、トラフグを始め、さまざまなフグが年間100㍍も獲れています。

秋田のフグ漁は昔から盛んだったわけではなく、定置網や底引き網に偶然かかるくらいでした。転機は平成4年。ハタハタが禁漁になり、その代替魚としてフグに白羽の矢が立ったのです。平成7年からは、男鹿市にある秋田県水産振興センターでトラフグの稚魚の生産・放流が始まりました。その成果もあり漁獲量が年々増加しています(左表参照)。

●おもなフグ産地県 (緑色)



秋田は国内最北端のフグ産地なんだ!

●秋田県のフグ漁獲量

	平成	17年	18年	19年
フグ類	漁獲量(t)	51	80	107
	漁獲金額(万円)	2,500	3,800	5,700
トラフグ	漁獲量(t)	4	4	6
	漁獲金額(万円)	1,400	1,700	2,300

参考：農林水産統計(トラフグは秋田県水産振興センター調べ)



4月7日、潟上市の江川漁港で取り引きされたトラフグ。最盛期の5月〜6月には1日に100㍍以上水揚げされます。

まちおこしの起爆剤に

現在、秋田県産フグのほとんどは東京の料亭など、おもに県外へ出荷されています。

そのおいしいフグを地元で消費し、まちおこしに活用しようと挑戦しているのが、土崎で飲食店「白帆」を営む畑中蘭子さん。フグ取り扱いの資格を取得した店と合同で「土崎みなどふくまつり」を開催するなど、「フグのまち土崎」をPR。「秋田のフグは水温が低いところで育つため成長が遅く、身が引き締まっています。おいしいんですよ」と、畑中さん。フグが秋田の観光の目玉になる日も近いかもしれません。



秋田県水産漁港課でも店内掲示用タペストリーを作ってフグをPR!



市保健所では、フグの取り扱いができる店に「フグ取扱所届出済証」を交付しています。安心してフグを食べるために、届出済証の掲示を確認しましょう。衛生検査課☎(883)1181

秋田で獲れる

フグ

いろいろ

秋田沖ではこんなに
いろいろなフグが
獲れるんだね。



トラフグ…フグ類の中で最も美味とされ、高価です。産卵期である5月～6月を中心に漁獲があり、漁獲サイズは体長25㍍～45㍍。



ヒガンフグ…春の彼岸の時期が最も美味といわれています。漁獲サイズは体長20㍍～30㍍。



ショウсайフグ…体の背面に多数の小さいまだら模様があります。年間を通じて獲れ、漁獲サイズは体長20㍍～30㍍。



ゴマフグ…背面にゴマを振ったような小さい黒点模様があります。年間を通じて獲れ、漁獲サイズは体長25㍍～35㍍。

おいしい
ふく料理を
どうぞ！



「ふく御膳」は、ショウサイフグの刺身と鍋が付いて2,000円(白帆)。



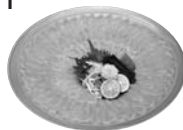
バスもご利用ください

土崎の商店街へ向かう路線バスは、秋田駅西口の6番・11番・12番バス乗り場から、新国道經由土崎線などをご利用ください。



参加店舗

- ①炭火焼き・白帆 ☎(847)0189
- ②ホテル大和 ☎(845)0151
- ③港の銀水 ☎(845)0157
- ④菊寿し ☎(845)3818
- ⑤磯乃家 ☎(845)5736
- ⑥和食いしやま ☎(845)1266
- ⑦ViVid(ビビット) ☎(846)1211



トラフグの刺身

土崎みなと

ふくまつり

5月24日(月)～29日(土)

●昼の部▼午前11時～午後2時
●夜の部▼午後5時～10時

期間中、参加7店舗で次の特別フグ料理を提供します。なお、ホテル大和は昼の部のみ、磯乃家は夜の部のみの参加です。

昼の部(ホテル大和は別メニュー)

●ふく御膳(鍋・刺身) ●からあげ定食

夜の部

●とらふくフルコース(要予約) ●とらふくセット(※2人から注文可。刺身・鍋・雑炊) ●からあげ(単品) ●ひれ酒