

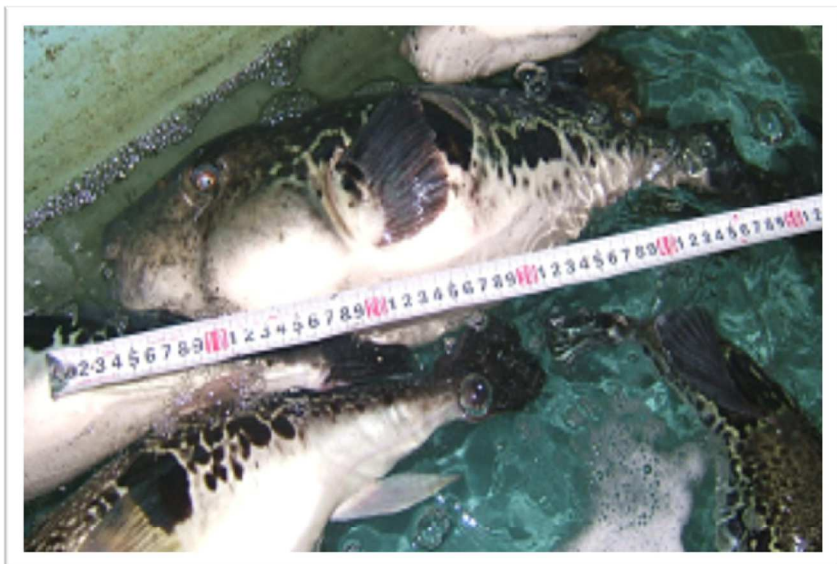
春先に生まれ故郷の美保湾に里帰り

# トラフグ

(地方名 フグ、ホンフグ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



美保湾を代表する高級水産物。  
美保湾内では養殖も行われている。

## 名前の由来

地方名は特にない。フグ類を代表し単にフグ、ホンフグと呼ばれる。

## 棲息場

日本海沿岸の水深100mより浅い所の中低層に生活。  
美保湾口が産卵場となっており、産卵に集まる大型親魚を漁獲する。

## 大きさ(流通サイズ)

全長70cm程度になる。  
流通サイズは40~60cmのものが多く。

## 水揚量(H21年)

9.5トン  
(一部他のフグ類も含む)

## 産地

境漁港が最も多い。淀江漁港でも水揚される。



## 肉質・味

天然魚は筋肉の張りがあり弾力性に富んだ歯ごたえのある食感。魚特有の臭みがなく、脂肪含有量は少ないが、しっかりとした旨みと甘みを感じられフグ類中最も美味しいとされる。白子(精巣)は口の中で溶けてクリーミーな味わい。



## 調理方法

刺身(薄造り)、鍋物(ちり)、焼き物、唐揚げ、一夜干し、ひれ酒など。身をサラシで包み一日寝かせると旨みも甘みも増すとされている。唐揚げは揚げすぎると身がかたくなる。卵巣、肝臓、腸には毒があるので、フグ調理師が調理したものを食すること。

## フグの刺身はなぜ薄い?

値段が高いためけちっているのではなく、あまりにも身が締まっているので噛み切れないため。



- 全国的に知られていないが、本県西部に位置する美保湾は、トラフグの昔からの産卵場。春になると大型の産卵親魚が多数来遊し、周辺の人々にとっては身近な魚で、食文化もある。
- 日本人は古くからフグを食し、境港市の対岸にある縄文時代後期のサルガ鼻遺跡や鳥取市青谷町の弥生時代の上寺地遺跡からフグの骨が出土している。
- 小さいうちは産卵場周辺海域で成長し、その後東シナ海等外海へ移動、回遊し、サケの様に再び生まれた海域に産卵のため戻ってくると考えられている。

沿岸漁業 はえ縄、定置網、海面養殖