



その一 ふぐを見定めるめきき技術の開発事始め

1 はじめに

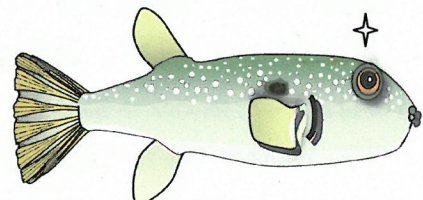
下関といえばふぐ、ふぐといえば下関。それぐらい下関とふぐは切っても切れない間柄です。下関には全国からふぐが集まり、その取扱量は、多い日で30トン以上にも上ります。集まったふぐは、仲卸業者の厳しい品定めとこれまで培われた技による処理を経て「下関のふく*」として流通していくのです。しかし、景気の低迷や他地域の台頭により過去5年間の取扱量・額ともにその前の5年間より30%ほど減ってしまいました。私たち、下関のふく共同研究機関**は、下関のふぐの安全性と品質の確かさ、そしておいしさを科学的に明らかにして、国内外のふぐをあまり食べる習慣がなかったところにもアプローチし、ふぐの生産と消費を伸ばしたいと考えていました。そこで、農林水産省の「革新的技術開発・緊急展開事業」の地域戦略プロジェクトに応募し、わたしたちの「下関の『ふく』の差別化と輸出拡大のためのIT利用『めきき』技術の開発」（推進リーダー：酒井治己水産大学校長）が採択されたのです。今後、「下関のふく通信」で、プロジェクトで明らかになった事柄や下関のふぐにかかわる情報を発信していきます。

*フグを下関では「ふく」と呼ぶことが多い。「福」とつながるからなど、諸説がある。

**国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校、山口県農林水産部、下関市農林水産振興部水産課、地方独立行政法人山口県産業技術センター、産業電気株式会社、株式会社酒井商店

2 開発をめざす二つのめきき技術

ふぐ毒の問題から、ふぐを輸出できるのは一部の国や地域に限られています。一方、適切な処理等を行うことで「ひとの健康を損なう恐れがない」と厚生労働省が認めたふぐは21種。しかし、ふぐの外見の違いの幅は大きく、また



両親の種類が異なる雑種も見つかっています。とらふぐとからすふぐの中間種のような個体は、両種に共通して食べることができる部位を食べても良いとされていますが、それ以外の種類の雑種は両親の種類の見極めが難しく、こと命にも関わることから、基本的には廃棄されています。

一つ目のめきき技術は、雑種であればその両親の種類を明らかにして漁業者が漁業の現場で食用となるふぐを確実に選別できるようにする「雑種鑑別めきき技術」です。スマートフォンなどで撮影した画像を送れば両親の種類がわかるシステムです。

もうひとつは、仲卸の現場で身欠き加工されたふぐの品質を評価し、ふぐ毒の有無も簡便に把握できるシステム、「品質めきき技術」です。下関のふぐ共同研究機関の中の品質めききを開発するグループでは、すでに複数の種類について身欠きの色彩から鮮度や養殖魚と天然魚の違いなどを判別する技術を開発しています。さらに判別対象種を広げるとともに、味やにおいなど、鮮度以外の品質の選別もできないかと研究を進めます。品質めきき技術で下関の仲卸業者の目と腕の確かさ、ならびに水産区分ではじめて地理的表示（GI）として登録をされた下関のふぐの品質の高さを科学的に明らかにします。また、現在ふぐ輸入の実績のない国々にも下関のふぐの安全性と美味しさをアピールして輸出拡大に一役かう技術になると期待しています。



二つのめききシステムのイメージ図

イベント報告

中尾市長によるふく料理教室を開催しました

下関市の中尾市長は、全国で唯一、ふぐ処理師の資格を有する市長です。

平成28年度は、市内小中学校に勤務する教職員（34名）を対象として、ふく料理教室を開催しました。

市長自らが講師となり料理方法を伝えることにより、家庭でもふく刺しを引くことができる下関市民が増え、ふくの消費拡大が期待されます。

ふく引きを体験できたことや、市長から直接教えてもらったことなどもあり、受講者には大変好評でした。

○中尾市長によるふく料理教室開催風景

(会場：ふく楽舎 平成28年11月26日 10:00～12:00)



完成品



中尾市長のふくに関する講話



中尾市長のふく調理実演



参加者の調理の様子