



下関のふく通信 No. 3

発行：下関のふく共同研究機関

その三 「下関のふく」を支える仲卸の目と腕

1 はじめに

下関は、全国のふく*が集結して仲卸の目で選ばれ腕で磨かれ、下関のふくとして全国に出て行く、ふくの「集散地」です。仲卸は、地域や個々の顧客の好みに合ったふくを競り落とし、各県の条例と合った身欠きに加工し、出荷します。寒さ厳しい2月の早朝、協同組合下関ふく連盟（理事長・見原宏下関唐戸魚市場株式会社社長）及び下関唐戸魚市場仲卸協同組合に所属し、下関のふく共同研究機関の一員でもある仲卸の酒井商店（酒井一社長）を訪れました。そこで身欠き作業の一部始終を見せてもらうとともに、実際に競りを担当される専務から、ふくの選別のポイントについて話を伺いました。

2 酒井商店での身欠き作業

競り落とされたトラフグは、1日～4日程度、活魚水槽で活かし込みします。午前4時、活かし込みを終えた国産養殖トラフグが活魚の状態で店舗に到着しました。ラスチックトレーに生きたままぎっしりと詰まった、型の揃った養殖トラフグを待ち受けていたのは3人の処理師たち。

トレーが次々と車から降ろされる中、一人の処理師が調理台の上で手際

よく次々とトラフグの^{くちばし}嘴を包丁で落とし始めました（写真1）。いつの間にか別の人がある前にまな板を置き、ヒレを落とし始め、さらに別の人がそのトラフグの皮を背側と腹側に分けて剥ぎにかかりました。その頃になる



写真1 身欠きの第一歩は^{くちばし}嘴を落とすところから



写真2 できあがった身欠き

と初めに嘴を落としていた人の手が空き、内臓を抜きにかかります。皮が剥がれたトラフグから目を落とし、包丁で上顎と下顎に切れ目を入れ、頭を下にして抑えて一気に下顎を引くと、内臓と生殖巣がすぽっと抜き取れるのです。この間約8秒。これで、ほぼ身欠きの状態となりました。嘴や顎は、少量の水とともに今では珍しい二槽式洗濯機にかけて滑りを除去した後、流水で一つ



写真3 大型の天然トラフグ

一つ丁寧に手洗いされました。食用となる^{くちばし}嘴、上顎と下顎、皮、精巣、そして身欠き（写真2）はパーツごとに別々のカゴに取り分けられ、調理台も周り



写真4 皮の棘を包丁で処理する



写真5 処理された皮。上から背側の皮、こそぎとった棘のある部分、腹側の皮

腹側の皮は手で内側の汚れを取った後、やはり白い外側と透明な内側の2枚にします。腹側の外側にはやはり棘が多数出ています。これももともとは包丁でこそぎ取っていたものです。棘のこそぎ取りの技は門外不出の下関の処理師の技でした。しかし、この棘のある表皮を簡単に取る事ができる専用の機械が

のたたき台も綺麗に洗浄され、下ろし場は作業開始前のような状態に戻りました。

休む間もなく5時、今度は大型の天然もの（写真3）が、産地ごとにまとめられてトレーに入って届きました。大ききの揃った養殖ものと違い、天然ものは処理の前にまず重さを計り、産地別に特に型が大きいものが選り分けられます。その間に、いつの間にか養殖ものと同じ流れ作業が始まっていました。

一通りの作業が終わると、今度は皮の処理です。トラフグの皮には毒がないので、刺身で食べます。薄い、そして細く刻まれた皮の刺身を見たことのある人は、その中に黒い部分、白い部分、透明の部分があるのに気づかれると思います。背側は包丁でしごいて透明なとうとうみ（内側の皮）と黒い外側の皮に分けます。そして外側の皮の鱗が変形した棘のある表皮を専用の大きな包丁でこそぎ取ります（写真4、5）。

出回るようになり、それとともにさまざまな土地で土地のトラフグの処理を行うようになったと言います。酒井商店では、大きさのそろった養殖ものの、特に腹側の皮についてこの機械を使っているとのことでした。こうして1尾から計4枚の食用の皮が取れて皮の処理はひとまず終了です。食べる時には、湯引きにしたものを刺身にします。



写真6 梱包前の身欠き

酒井商店は料理店も経営しており、身欠きを柵にして冷蔵庫で1～3日熟成させ、料理に出します。一方、この日各地に送られる天然もの（写真6）には、平成28年10月に水産物として初めて取得したGI（地理的表示）マークと等級（特上、A上、Aなど）ならびに大きさが記載された箱に、身欠き、上顎（頭付き）、

下顎、^{くちばし} 嘴 と、皮の袋詰めセット（写真7）を梱包し出荷されるのです。何事もなかったように綺麗に片付けられた調理台の上で、梱包作業が始まったのが朝8時でした。



写真7 袋詰めセット

3 下関の仲卸は何で品質を判断するか？

下関で身欠き処理を行うためにはフグの処理師の資格が必要です。この資格を取得するための要件は県によって異なります。（詳しくは以下のURLをご覧ください：<http://www.fugu-sakai.com/assets/themes/sakai/pdf/fugu-license-list.pdf>）山口県では、3年以上フグ処理業務に携わることが講習の受講や学科・実技試験の受験資格となっており、試験を受けて通れば晴れて処理師の資格を持つことができます。

さて、下関の仲卸はどこでフグの品質を見極めているのでしょうか？天然もののトラフグだと、まず、競りの時点で生きているものと死んでいたものを分けます。外見からは、大きさ、ヒレなどの形を見て天然ものか放流ものかの情報が得られます。そして身欠きにした後、身欠きのプロポーションを見るそうです。この時、長さに対して幅があるものは水っぽいということで、これは品質・味とつながる重要な情報となります。次に見るのは色。ただし、色そのものよりも透明感が重要だと言います。これが良くないと、鮮度や弾力等の物性が短期間で変化するそうです。なお、色そのものは、血合い肉が発達している

と赤みを帯び、そうでないと白いそうです。獲れた場所で異なり、対馬近海などの外海で獲れたものは血合筋が発達して太めであるのに対し、愛媛や宮崎に上がる内海ものは肝臓が小さく、身が細く、白く、透明感があるということでした。色は好みで、白い方がお皿に映えて良いとするところもありますが、お話を伺った専務は、「透明度はもちろんだが、個人的には少し赤みのある方が好みだ」と言われていました。

ふくの一番の消費地の大阪では、3kg 以上の大型のものが好まれ、東京では、店によりまちまちで、お金に糸目をつけずに高品質のものを求めるところもあるそうです。競り落とす際には、注文主の好みに合わせることを基本とし、どこで漁をする船でその日までの天候から漁獲後何日経つかを推定し、決めるとのことでした。まさに経験と知識、そして魚を見る目がものを言い、これが下関をフグの一大集散地ならしめていると改めて感じました。（中田 薫）