



下関のふく通信 No. 6

発行：下関のふく共同研究機関

その六 第27回西日本フク研究会

平成29年6月17日の土曜日、下関の彦島にあるフグ専門の南風泊市場付近において、第27回西日本フク研究会が開催されました。この研究会は、産学官のフグ食に関わる人たちや市民が一堂に会し、日頃の研究成果や現状、抱える問題点などを発表して、情報交換を行う場です。活発でぎっくばらんな議論が飛び交う、たいへん有意義な会となっています。平成4年に第1回が開かれてから25年、ほぼ年1回のペースで開催され、今年で27回を迎えました。これまで、フグに係る生物学、毒の科学、資源、放流事業、増養殖、加工、流通から食文化やフグ民芸品までの幅広い分野の87件の講演がありました。毎回100名近い参加があり、新しい知識や知恵を頂く事はもちろん、新たな研究や調査の取組やコラボが生まれたりしてきています。講演の概要等については、第21回までは10周年記念誌、15周年記念誌、及び20周年記念誌に纏められています。

このたびの第27回研究会では、「山口県におけるトラフグの増殖と資源管理について」（山口県水産研究センター 馬場俊典氏）、「色彩によるフグ類身欠きの魚種鑑別について」（水産大学校 中村 誠氏）、「フグの学名の話：なぜコモフグが新種になったのか」（国立科学博物館 松浦啓一氏）、「ふくの海外展開について」（日本貿易振興機構 岩上勝一氏）、「全国フグ調理師免許統一の経過報告」（下関ふく連盟 松村 久氏、岡山商科大学 古川澄明氏）の5題の講演と、情報提供依頼として標識フグ回収のお願い（瀬戸内海区水産研究所 平井慈恵氏）がありました。今回も、例年同様に幅広い話題のもと活発な意見交換となりました。以下にその概要をご紹介しますとともに、興味をもたれた方には、ぜひ遠慮なく参加される事をお勧めしたいと思います。



写真1 西日本フク研究会 見原会長挨拶

1. 山口県におけるトラフグの増殖と資源管理について

山口県では、トラフグ親魚の来遊規模、ふ化発生から着底、離岸、分散に至る成長や移動分布の実態を調査中ですが、これまでの成果を紹介するとともに、今後の展開として、生残率の良い河口付近の干潟に放流すること、小型底びき網や小型定置網で混獲された小型フグはできるだけ早く海水ホースなどで再放流すること、瀬戸内海区では全長20センチ以下のトラフグの採捕を周年禁止すること、などを提言しています。

2. 色彩によるフグ類身欠きの魚種鑑別について

フグ類は魚市場で競りにかけられた後、フグ処理師の免許を持つ仲卸によって身欠きにされ、流通にのります。皮を剥ぐ前のフグ類は比較的種を見分ける事が簡単なのですが、皮を剥いだ身欠きの状態では一般消費者には極めて困難です。一方でフグ処理師は身欠きフグでも高い確度で魚種を鑑別しています。この熟練の技を、ソフトコンピューティング技術を用いて再現しようと試みました。流通量の多いトラフグ、マフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ及びシロサバフグの5種の身欠きについて、様々な温度と時間経過における身の色合いをコンピューターに取り込み解析したところ、身の特定部位の色彩データによって十分な確度で種の鑑別が可能でした。今後、出荷先の現場などでの種鑑別に活用して、下関発のフグ類身欠きの安全・安心確保に繋がりたいと考えています。なお、この講演は「下関のフグ共同研究機関（革新的技術開発・緊急展開事業）」の研究成果の一部です。

3. フグの学名の話：なぜコモンフグが新種になったのか



写真2 講師の松浦 啓一さん（国立科学博物館）

コモンフグとクサフグは全国で普通に見られる種で、下関でも食用として流通しています。この名前は和名と言って日本だけの名前です。世界で共通する学名が別にあります。言わば世界の生物戸籍に登録された名前です。登録の際、この学名はこの標本に付けた、という標本（模式標本という）を博物館などに収める事が求められ、あとで間違いがないか標本に基づいて確認できるようになっています。

コモンフグには *Takifugu poecilonotus* という学名があてられてきました。しかし、このたびその模式標本を確認したところ、コモンフグとクサフグの両方が含まれており、その後クサフグの方がこの学名の示す正しい模式標本に指定された事がわかりました。すなわちコモンフグには正式な学名のない事になり、新たに *Takifugu flavipterus* という学名を付けたのだそうです。一方のクサフグは従来 *Takifugu niphobles* とされてきましたが、同様によくよく調べたところ、*poecilonotus* でも *niphobles* でもなく、もっと古くに名付けられた *Takifugu alboplumbeus* になる事がわかったそうです。

難しいですが、こうした戸籍の整理により世界共通の正しい名前が決まり、国際的な情報交換ができるわけです。

4. ふくの海外展開について

ジェトロ（日本貿易振興機構）山口では、特許庁の「地域団体商標」として登録された商品やサービスの海外でのブランド構築展開を支援する制度を活用して、2016年度に地理的表示（GI）登録された下関唐戸魚市場仲卸組合の「下関ふく」（とらふく）をサポートしました。シンガポールおよびマレーシアでのPRイベントの他、外国人向けの英語によるPR動画を制作し、海外消費者に対して「ふく」との身近な接点を設け、新たな食材としての認識を深めてもらう事を狙っています。シンガポールでの高級中華料理の食材として新たな市場開拓を模索しています。

5. 全国フグ調理師免許統一の経過報告

「ふく」は有毒魚ですから、捌いて食卓に届けるには「ふぐ処理師」や「ふぐ調理師」等の特別な免許が必要です。現在は国家資格ではなく、各都道府県の知事許可免許のため、呼称も試験の内容も異なり、厳しい実技試験を課すところから講習だけの極めて易しいところまであります。そのため、ある県で処理された「ふく」が他県では販売できなかつたり、国内における資格者の技量に大きな開きがあることが不信感を生み輸出がスムーズに行かなかつたりするなど、流通に大きな支障が出ています。

そこで、このたび下関ふく連盟が中心となって、「フグ処理免許の全国統一」に向けた厚生労働省の研究課題に応募し、選定されました。これは、全国ふぐ連盟とも足並みを揃えており、皆様のご協力とご意見などを頂きたいところです。

（水産大学校：酒井 治己）

情報提供依頼：放流フグ回収のお願い

関門外海・備讃瀬戸において、瀬戸内海区水産研究所が、トラフグ成魚にリボ
ンタグとロガーを標識して放流したので、採捕した場合は連絡してほしいそう
です。相場程度で丸ごと買い取るので、ぜひご協力をよろしくお願ひします、
と言う事でした。

標識魚が揚がったら！

ロガーが付いていた場合



買取りますので、ご連絡ください。
ただし
レイトウしない！！
(ロガーが壊れます)

タグのみの場合



買取りますので、ご連絡ください。
タグは外さないままで
構いません。

連絡先
瀬戸水研・平井
(0829-55-3529
携帯：090-6470-4775)

ロガー付きもタグのみも全数買い取ります。まずはご連絡をお願いします。