

# 萩の秋



2017. 冬

発行  
道の駅萩シーマート  
☎756-0011  
山口県萩市椿東  
4160-61  
TEL 0838-24-4937  
FAX 0838-24-1192

年が明け、萩の市場に、魚屋さんに、フグの姿。よく見ると「真ふぐ」。

真ふぐのこと存じでしょうか？  
なんて萩の人には愚問ですね（笑）。  
皆さん、今年もやってきました！

## 真ふぐの季節



2月から3月にかけて最盛期。  
トラフグは養殖ものもありますが：  
真ふぐは全て天然もの。

自然の美味しさを味わえるところがうれしいですね。  
お店に並ぶのは、さばいたあとのミカキやお刺身の状態。  
でも実の姿はこんなお魚です。



- 背中が緑黒色、おなかは白色。
- 胸びれうしろに黒く丸い斑点。この斑点に白い縁どりが無い。
- 尻びれは黄色。

ふぐといえは

「ウロコがなくて小さなトゲあり！」という印象ですが、真ふぐにはトゲがなく体の表面はなめらか。

別名「なめたふぐ」という愛称があり、萩では「ナメタ、ナメタ」と愛着たっぷりのあだ名で呼ばれています。ただし、真ふぐの皮には毒があるので食べられません。

## まふぐの漁師さん

おはなしもうた。うたがこいまた。



漁師(萩市越ヶ浜)

よしむら まさよし

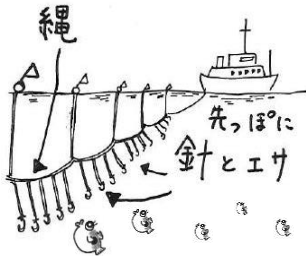
吉村 正義さん



まふぐ漁は例年一月下旬から翌年五月にかけて行います。最盛期一月から三月の漁場は見島沖です。三月中旬から五月は隠岐島沖で漁をします。

## まふぐを釣る方法

漁法は「延縄(はえなわ)」です。長い縄にたくさんの釣針を垂らして魚を釣る方法です。私の船は300Mの縄に5~6M間隔で60本の針がついています。針につけるエサはサンマです。



針がついた縄を全部で60~70鉢船にのせて越ヶ浜から漁に出ます。午前六時半頃から水中にかけて、時間をあけて午前九時頃から引き揚げます。そして夕方まで揚縄します。



## まふぐの死なな

真ふぐは死んでしまうと値段が下がるので船の水槽で生かして戻ります。



真ふぐ同士が噛んで傷つけ合わないよう、水槽に入れる前に一匹ずつ歯を折ります。そして体の中にある浮袋(うきぶくろ)の空気を抜きます。海から釣りあげると水圧の変化で浮袋が膨らみ破裂してしまいます。め空気を抜いてあげる必要があるんです。出発して5日~1週間かけて漁をして港に戻り、萩の市場に真ふぐを納めます。下関の南風泊市場には陸送でもついでいきます。



まふぐの死なな  
うきぶくろを  
折ります

## 萩ならではの！ 浜のイベント

● 2月12日(日) お魚の日 主役はサンコウアンコウ汁 マググ天むすを無料でお振舞う会場/萩シーマート

● 3月5日(日) 萩しる魚まつり

活きしる魚で「おどり食い」無料サービス会場/萩魚市場(萩シーマートと横)

● 3月12日(日) 萩の真ふぐ祭り

マググ刺身無料試食やマググの鍋、弁当販売会場/萩魚市場&萩シーマート

無料試食は先着順。問合せは萩シーマートへ。



まふぐの  
みりやく  
教えてください。



萩魚市場仲間組合  
副組合長／  
よしみつ ひろのり  
吉光 敬典さん  
代表



### 萩の真ふぐ

魅力は港の連携  
萩の港では、漁師と市場と仲買人がそれぞれの役目を果たしているのが品質のいい真ふぐを届けることができます。

漁師が寒さの厳しい中でも延縄で一匹一匹丁寧に釣あげて真ふぐを生かして海から戻ってくる、市場が水槽を完備して水揚げされた真ふぐを生きたままの状態を競りにかける、仲買人は知識を身につけて毒と可食部を正しく区分けし鮮度を保持しながらさばいてお客様に提供する。仲買ができる部分を漁師や市場が補い、漁師や市場ができない部分を仲買が補う。それぞれの技術が連携しているのが、萩で新鮮で良質な真ふぐを提供できています。

ご自宅へ贈答に  
へ地方発送できます

冷蔵便

### 萩の天然真ふぐ

刺身セット  
鍋セット

1人前(580円+税) 箱代・送料別  
2人前(3000円+税) 箱代・送料別

ご相談ください。

まふぐの食べ方が  
知りたいです。



浜料理がんがん  
奥田 兼生さん  
真ふぐにはト  
ラフグに負け  
ないおいしさが  
あります。2  
〜4月にかけ  
てコース料理を提供していますが、  
リピーターのお客様も多く、真ふぐ  
をめがけて毎週来店してくださるお  
客様もいらつしやるんです。初めて  
萩に来られたお客様にも真ふぐを  
お勧めします。最初は「この値段でフ  
グが食べれるの？」と驚かれますが、  
食べ終えた感想は満足いくフグ料理  
の味わいに皆さん喜ばれます。



Q調理のポイントは何？  
皮に毒があるので提供はできませんが、身は刺身、鍋、寿司、唐揚げ、雑炊などで堪能していただけます。人気はフグ刺。気分はフグ刺。



水分が多いためペーパーやふきんでしっかりと水気をとり、厚めに切りま  
す。新鮮なものは身が縮むので一晩  
寝かせて刺身にひきます。

### 決の語り伝え

中の倉にある人丸神社。山中にある神社に多くの漁業者が参拝されています。海とどんなゆかりがあるのだろうかと思  
い片山宮司さんにお話を伺いました。

「口承で語り伝えられてきたお話に  
ありますが、人丸さまは高津沖(島根県  
益田市)の没地である鴨島に祀られ、万  
寿三年(一〇二六年)の陥没により神霊  
が海に流されたそうです。  
海中に沈み藻にひつかかっていたご神体

人丸神社 宮司  
かたやまたかね  
片山 隆根さん



を漁師が救いあげ、人丸さまは無事戻ってきました。このとき霊言(ことだま)で人丸さまは海の底に沈み海の守護神「龍神」に神格したとお告げがあったそうです。以来、海びとの信仰を集め海上安全、大漁祈願に参拝されるようになったと伝えられています。

### 萩の流ごはん

#### 〜真ふぐの唐揚げ編〜



- 材料(2人前)  
真ふぐミガキ300g程度…1尾、片栗粉…適宜
- ① 真ふぐのミガキを骨に対して垂直にぶつ切り。厚みはそろえて。
  - ② 片栗粉をまぶします。そのほか味つけはしません!
  - ③ 180℃に熱した油で揚げます。



できあがり酢醤油で。これだけで十分おいしい♪

MEMO  
◇油から取り出す目安▶・真ふぐ周りの揚げ油の泡が細かくなってきたらOK  
・骨近くに鉄串を刺し、抜いた串が温かくなっていたらOK  
◇骨の周りに火が通ったら油から取り出して。余熱で火を通すことで身がしっとり。



### まふぐさしみ

(約30g、ポン酢、保冷剤、保冷バック付) 650円+税  
萩産真ふぐ使用。高鮮度の真ふぐをスライスし凍結。袋のまま流水解凍後お刺身でお召し上がりいただけます。お好みでしゃぶしゃぶ、だし茶漬けに。  
大つち(道の駅萩シーマート内) TEL(0838)21-7467

かな神として崇拝されるようになりました。萩の人丸神社創建は天正年間(一五七三〜)で石見国高津より勧請されました。私の幼い頃は自動車がなかったのが萩の漁師さんたちは、二人で一本の大きなブリを担いだり、イワシのトロ箱を箱ごと担いで、歩いて山を登り参拝されていました。今でも地元漁業者の方々毎月初めや漁納めなど節目節目にお越しくださいます。」

人丸神社は柿本人麻呂を御祭神とし学問文芸の神様として知られますが、漁業の守護神、商売繁盛の神、そして「火止まる」・「人生まれる」に通じることから火除けの神、安産の神としても「神徳があることがわかりました。片山宮司さん、ありがとうございます。」  
萩の浜の隣で日々綴っています  
萩シーマートブログ  
http://seamar-blog.fc2.com  
館内水槽に萩の真ふぐ泳いでいます  
TEL 0838-24-4937  
編集後記  
フグの女王「真ふぐ」が旬を迎えると  
き萩では椿の群生林が見えろ。  
そして萩シーマートのとなりには  
約百三十本の河津桜。  
開花が待ち遠しいこの季節。  
寒さは厳しいけれど、顔をあげると  
冬にしか味わえない時季の魅力がこ  
の土地にはたくさんあります。  
ああ、子持ちイカも紹介したかった。  
これも萩の早春の味。