



特集 地魚ブランドへの道

# 九十九島とらふぐ

鍋や刺し身、から揚げ…冬の味覚として親しまれるトラフグ。その主流を占める養殖トラフグですが、本市が全国有数の産地であることを皆さんはご存じですか。

本市では「九十九島とらふぐ」として、地元にも愛される特産品に育て上げるため、関係者の皆さんと協力しながらブランド化に取り組んでいます。今回の特集では、九十九島とらふぐの養殖現場や地魚ブランド化へ向けた新たな動きについてお知らせします。



写真上：出荷を目前に控える鹿町産のトラフグ 写真下：養殖いかだが多く浮かぶ鹿町地域の港の様子

## 佐世保独楽廻し大会



と き 1月2日(水) 13時(受け付けは12時から) ところ 佐世保独楽本舗(島地町9-13)

※グループ戦(3人1組)は12月末までに申し込みが必要です。詳しくはお尋ねください。

問い合わせ 佐世保独楽本舗 ☎22-7934

## CONTENTS

03	特集	地魚ブランドへの道 九十九島とらふぐ
08	トピックス	YOSAKOIさせぼ祭り、佐世保くんち、和牛の祭典 in ながさき
12	トピックス	地球温暖化防止月間 家庭でできる10の取り組み
13	イベント情報	佐世保地域食の王国 くじらグルメフェア など
14	施設だより	西海パールシーリゾート、少年科学館、市立図書館、九十九島動植物園
16	市政通信	キラっ都佐世保応援寄附金にご協力を、市税の納期限を守りましょう など
19	させぼ日和	瞬間を待つ後ろ姿

18	お便り、広報クイズ「九十九島とらふぐの身欠き」プレゼント など	20	暮らしの情報
23	年末年始の休業期間	24	健康と福祉
28	広げよう「食育」と「共食」 など	29	佐世保の水 など
30	市長日記「イベント運営スタッフの皆さんに感謝！」、徳育通信「我が家の一徳運動」		
31	歴史散歩「敗戦の年大みそかの惨事(東浜町)」、人の動き など	32	ハウステンボス光の王国



トラフグを育て

北九十九島の豊かな海

本市の北部、北九十九島を望む鹿町・小佐々地域。入江を利用した養殖業が古くから盛んな所です。温暖で波静かなこの海では、出荷を待つトラフグがいかだの中ですくすくと育っています。

全国の養殖トラフグ生産量は4410トン(平成22年度)、そのうち半分以上の2449トンが長崎県産です。産地別に見ると、佐世保市は松浦市に次ぐ622トンで、全国でも第2位の生産量を誇ります。

特に、鹿町地域は本市の主要なトラフグ産地として、17の漁家が年間約30万匹を生産しています。高級魚として高値で取り引きされる反面、技術的に養殖が難しいと言われるトラフグ。ここで長年養殖業を営む、田中和広さんに話を聞きました。

「15年ほど前まではマダイとトラフグを併用する漁家が多かったのですが、マダイは価格が低迷しているのでも今はトラフグ専業がほとんど。うちでは年に4万匹、約40トンを出荷しています」

稚魚から出荷まで

鹿町・小佐々地域では毎年6月に

惜しみない努力と手間が良質のトラフグを育てる

トラフグの成長と身質を左右する餌は、食べ具合を見ながら人の手で与えています。「アジやイカナゴ、アミ、魚粉を混ぜた自家製の生餌を与えています。餌の配合は、それぞれの漁家が経験を基に独自に編み出したものです。時季によって材料の割合を変えたりもしますね」

既製の飼料を使うこともあります。餌の方が食いつきがいいのだとか。また、トラフグは胃が小さく、食べ過ぎると死んでしまうことがあるので、常に魚の状態に目を配る必要があります。

餌以外にも、トラフグはマダイなどほかの魚種に比べて格段の手間がかかります。

例えば、ワイヤーカッターでフグの鋭い歯を落とす「歯切り」と呼ばれる作業には、大変な労力を要します。「歯が伸びると互いに噛み合ったり、いかだの網を食い破ったりするので歯切りは欠かせません。出荷までに5〜6回、歯を切っては空のいかだに移していきます。1匹残らず手作業でやるので大変ですよ」

また、トラフグは病気にかかりやすいため、原因となる寄生虫の駆除

生産者に聞きました

トラフグの秘密を探る

トラフグはとてもデリケートな魚です。そのため、ほかの魚に比べて養殖が難しく、育て上げるには並々ならぬ労力が必要です。今回は産地である鹿町地域で、手間暇を惜しまず、良質なトラフグを育てている生産者に話を聞きました。



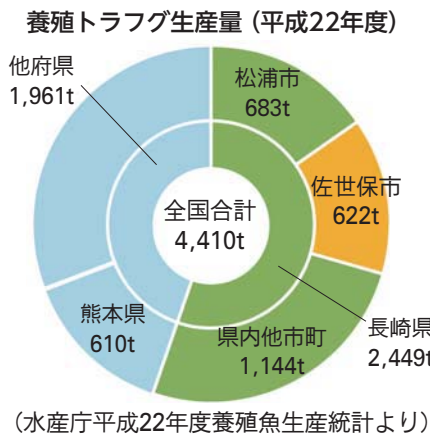
出荷間近のトラフグを抱え、満足そうな表情を浮かべる山ノ内孝太郎さん



トラフグの話を伺った田中和広さん(右)と、九十九島漁業協同組合の川尻庄司さん(左)



写真1 いかだの中で元気に泳ぎ回るトラフグ 2 餌やりやフグの健康状態のチェックは朝の日課 3 餌づくりの様子。各漁家が所有している機械で、オキアミやイカナゴなどを混ぜ合わせる 4 歯切りの様子。1匹1匹、鋭い歯を手作業で切っていく 5 水揚げされたトラフグは箱に詰められ、活魚輸送される。12月から1月にかけて出荷の最盛期を迎える



稚魚を購入し、1キロサイズに育てる12月に出荷時期を迎えます。「育つまでに1年半かかるので、毎年出荷できるように養殖いかだは稚魚と出荷分の2本立てです。稚魚は種苗業者から6万匹買って、4万匹残ればいい方ですね」

トラフグは卵を天然魚から採取することが多く、種苗の改良も進んでいないため、稚魚の品質が安定していません。そのため、稚魚の仕入れ方にも工夫があるのだとか。

「トラフグは白子(精巣)が人気ですが、白子が大きいほど高く売れますが、これには種苗業者でも生産年によって当たり外れがあって、育ててみるまで分からない。予測するのは難しいので、複数の業者から稚魚を仕入れることで対応しています」

も必要です。

トラフグ養殖に長年関わってきた九十九島漁業協同組合の川尻庄司さんは、「以前は、ひと目で養殖ものと分かるくらいヒレが食いちぎられたり、皮が痛んでいるものが多かった。現在出荷されているフグは見違えるようにきれいです」と話します。

漁家の皆さんの惜しみない努力と手間によって、トラフグの品質は年々向上しています。

トラフグの流通事情

鹿町・小佐々地域で生産されたトラフグは、主に下関と関西に活魚輸送され、地元ではほとんど流通していません。その背景には、特別な事情があるようです。

トラフグは肝臓などに毒があるため、調理や加工が規制されています。このため、専門の仲買人や身欠き加工(毒がある部分を取り除く工程)業者が集まる下関や、料亭などが多い関西に出荷され、「長崎県産」のトラフグとして流通しているのです。

鹿町地域では、こうした現状を見直し、養殖トラフグの地元加工によって新たな販路開拓と地元消費の拡大を目指す動きが始まっています。(取材日・10月18日)



地元の農産物を餌に配合

九十九島とらふぐのブランド化への取り組みの一つとして、九十九島漁協と市水産センターはフグの餌に西海みかんや地元産アスパラガス配合して与える試験を実施。身質が良く病気に強いトラフグ開発を目指しています。効果については検証中ですが、ミカンに含まれるフラボノイドやビタミンC、アスパラガスのアミノ酸などがトラフグの健康に役立つ可能性があるそうです。



写真左：ミカン配合飼料を与える様子 右上：アスパラガスのエキスを含ませた飼料 右下：試験を担当する市水産センターの市丸俊一主任主事(右)と県北振興局・県北水産業普及指導センターの鎌田正幸主任技師(左)



フグと言えばてっさ(フグの刺し身)。透き通るように薄く切るのが料理人の腕の見せ所



冬の味覚、てっちり(フグ鍋)。淡泊な身は旬の野菜とも相性よくなじみます



身欠きフグ1匹分の調理例(2人前・約700グラム)

写真1身欠きフグ1匹分で、鍋や刺し身のほかにも多彩な料理ができる2フグを洋風にアレンジしたカルパッチョ3焦げ目を付けたヒレでいただくヒレ酒4フグの煮凍(にこごり)5フグから揚げ(撮影協力：千石寿し)

トラフグを地魚ブランドに

佐世保のトラフグは、味の良さも折り紙付き。透明感のある身とぷりぷりとした歯ごたえで、市場から高い評価を得ています。全国有数の生産量と高品質を生かし、佐世保の地魚としてブランド化を目指す動きが始まりました。

「長崎県産トラフグ」から「九十九島とらふぐ」へ

本市は昨年度から、生産者の所得と生産意欲の向上を目的とする「佐世保市農水産物産地化・ブランド化事業」を開始。九十九島漁業協同組合では、この事業を活用して鹿町・小佐々産トラフグの地魚ブランド化に取り組んでいます。その名も「九十九島とらふぐ」。ブランド名には産地としての自信が込められています。

鍵となるのは「身欠き加工」

販路開拓の鍵となるのが、フグの「身欠き加工」です。あらかじめ有毒部位が取り除かれた身欠きフグは、フグ料理を安価に提供する飲食店や、一般家庭への浸透により、近年需要が高まっています。また、ことし10月には東京都で規制が緩和され、フ

グ調理師がない小売店や飲食店でも身欠きフグが扱えるようになりました。これにより、今後は首都圏で需要が高まることが予想されます。現在、九十九島漁協では、既存の加工場を活用し、地元で一手に身欠き加工して出荷できる体制づくりを進めています。

地元での身欠き加工は、活魚輸送に掛かっていた運送料などのコストを削減できる上、活魚と比べて高値で出荷できます。また、加工場で新たな雇用も生まれるため、地元経済を潤す効果も期待されています。

観光資源としての可能性

佐世保の海の特産品と言えは九十九島かきが有名で、トラフグは産地としてあまり認知されていませんでした。しかし、全国有数の生産量と

質を誇るトラフグは、本来なら主役になれる素材。本市は九十九島とらふぐを新たな食の魅力と捉え、特産品としてPRするとともに、観光客を呼び込む材料にしたいと考えています。

そして、もう一つの重要なキーワードが「産地消」です。九十九島とらふぐをブランドとして確立させるためには、市民の皆さんに食べてもらい、好きになってもらうことが消費の拡大につながります。今後は市内でトラフグ料理を提供する店舗の拡大に取り組むことにしています。また、本年度からはブランド化へ

の第一歩として、山口県萩市の地魚ブランド化に携わった、「道の駅萩しーまーと」駅長の中澤等さんをプロデューサーとして招へい。鍋や刺し身など、伝統的な和食のイメージが強いトラフグですが、さまざまな層の人に多彩なメニューを楽しんでもらうため、フレンチやイタリアンなどのメニュー開発を検討しています。また、通年販売できる加工品の開発や、首都圏でのブランドPRも進めていく予定です。

県水産課 ☎24・1111

九十九島とらふぐを地元で食べたい！

九十九島とらふぐ提供店  
産地で新鮮なトラフグ料理を提供しています。

- 千石寿し ☎77-4531  
鹿町町下歌ヶ浦989
- うを佐 ☎77-4433  
鹿町町下歌ヶ浦986-27

※事前に予約してからご来店ください。  
※トラフグの取り扱いが12月～2月ごろまで。



注文販売

身欠き加工した新鮮なトラフグを、生産者から皆さんのもとへ直送します。

- ふぐ加工司 ☎77-4565(ファクス同じ)
- 吉浦初義さん ☎77-4576
- 身欠工房かず ☎69-3380
- 九十九島漁業協同組合 ☎69-3161  
小佐々町楠泊1837

ホームページ <http://www.jf99.or.jp/>  
※12月から年始にかけて予約を受け付けます。  
※料金など詳しくはお問い合わせください。