Alter
安全な食べものネットワーク オルター
since1976

ほんものをたべよう B

Alter Weekly Order Catalogue

2014.11月4週号

提出日
11/ 火 18 水 19 木 20 金 21

配達日
11/ 火 25 水 26 木 27 金 28

翌々週分配達日
12/ 火 2 水 3 木 4 金 5

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- ○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- ○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- ○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- ○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

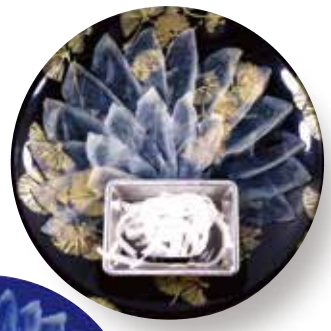
フグ PUFFER FISH

北限の超貴重な天然フグ

フグ本来の絶品の味。

川島水産（秋田県）

文責　西川 榮郎（NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表）



椛島（かばしま） 博美さん

知られざる宝

秋田県潟上市の川島水産、椛島（かばしま） 博美さん・左智子さんご夫妻は、秋田県潟上市天王の前浜で漁獲される天然フグを加工して出荷しています。

フグの本場山口県下関市でも水揚げされるフグのほとんどはオルターとしておすすめできない養殖フグになっており、今どき、天然フグそれ自体が超貴重なものとなっています。川島水産のフグは日本海の北限のフグで、味も乗っており、そのおいしさは期待を裏切りません。フグといえば下関と思い込んでいる消費者にとっては全く無名かもしれませんが、まさに知られざるお宝といえます。

最上級の食感はトラフグ

川島水産のフグには「トラフグ」と「ゴマフグ」があります。トラフグは食感、旨味ともフグの最上級です。ゴマフグはトラフグよりも食感は劣りますが、人によってはむしろ食べやすい弾力との評価もあります。旨味も結構強いフグです。

真空包装、急速冷凍で鮮度抜群

北限のフグは、秋田県潟上市天王の前浜にてハエナワ漁法で漁獲され、江川漁協に水揚げされます。それを（有）魚礁を通して川島水産が購入し、水洗いとフグの除毒処理をしたあと、急速冷凍にかけます。それを出荷直前に解凍し、刺身などに加工し、出荷します。

ほんもののフグを求めて

川島水産の椛島 博美さんは、40年前から板前をしていました。出身は福岡県ですが、広島県、京都府でも板前をしてきた経験があります。フグとの出会いは20数年前で、当時は養殖フグを扱っていました。

現在フグを購入している（有）魚礁の川山 義則さんとは広島時代からフグを送ってもらっていた関係です。フグを仕入れに秋田まで来ないかと誘われたのがきっかけで、3年前に秋田まで仕入れに訪れ、天然フグの獲れる量の多さに驚き、やがて秋田に定住し、フグの加工をするようになりました。ほんもののフグを求めて、秋田まで来てしまったのです。今まで山口県下関市などへ送られてきた秋田産のフグを何とか地元名での販売を強化したいと思っています。

椛島さんはフグ加工のかたわら、「キッチン川島」というレストランを営んでおり、自信メニューはもちろんフグ料理です。秋田県大潟村のお米の生産者、黒瀬 正さんにこのレストランへ案内されたのが、私との出会いでした。

川島水産の 北限の天然フグ

●漁獲海域
秋田県潟上市天王の前浜にてハエナワ漁法で春から初夏に漁獲
水揚港は江川漁協

●フグの種類
トラフグ、ゴマフグ

●加工工程
水揚後すぐに活魚を水洗いしたあと、魚毒のある内臓と皮をとって真空包装して急速冷凍にかけ、凍結後、冷凍保管（−40℃）します。出荷直前に解凍し、刺身、ぶつ切りに加工して、冷凍で出荷します。

●家庭での解凍
冷蔵庫にて3〜4時間解凍

●召し上がり方
刺身はポン酢、もみじおろしで一度に2〜3枚お召し上がりください。
トラフグはゼラチン質が豊富で鍋料理がおすすめ。白子は10分ぐらい焼いてお召し上がりください。

市販のフグの 問題点

フグの本場下関でも水揚げされるフグのほとんどが養殖フグになり、天然フグは貴重なものとなっています。養殖フグは他の養殖魚の問題と同様、狭いいけすにて飼育するため、病死の発生予防にホルマリンなどが使われます。エサにも抗生物質など飼料添加物が使われます。いけすに使われている漁網には海藻やカキなどが付着して海水の通りが悪くなり、魚が窒息しないよう防汚剤として催奇形性の強い有機スズ剤TBTOが使われ、奇形魚も発生しています。

かくして、フグも他の養殖魚と同様に油臭く、いやな薬品臭のする魚になってしまっています。

P 2〜3で、川島水産の北限の天然フグ（トラフグ、ゴマフグ）をご紹介。