

猛毒が珍味に！石川で作られる「食の世界遺産」

全国2位 のふぐ漁獲量を誇る石川県では、猛毒のふぐの子(=卵巣)を糠漬け・粕漬けにして毒を抜いた珍味中の珍味がある。

ゴマフグやサバフグの卵巣をもとにしたもので、毒がなくなる理由は科学的にもはっきりと分かっておらず、かつては石川県でしか製造が許可されていなかった(現在は新潟と福井でもふぐの卵巣の粕漬けが製造されている)。金沢市金石(かないわ)・大野のほか白山市旧美川町、輪島市でふぐ処理の許可と卓越した技術を持つ水産加工業者によってのみ提供されている。東京農業大学名誉教授で発酵学の権威・小泉武夫氏が著書『食の世界遺産 日本編』(講談社)で最初に取り上げたほど、世界的にも類を見ない発酵食という。

その製法は、まず卵巣に対して35~40%程度の塩と卵巣を交互に桶につけ込んでいくと、水分が出て塩水につかった状態になる。そのまま1年ほどつけてから水洗いをして1年以上糠に漬け続ける。糠漬け時には石の重しなどをしてフタをし、空気に触れないようにしながら、いしる(イワシの魚醤)を縁から注ぐ。これらの過程を経て、テトロドトキシンという猛毒が長い年月をかけて次第に消えていく。糠漬けのあと1カ月ほど粕漬けすれば「ふぐの子粕漬け」となる。毒が抜ける過程はさまざまな調査で実証されており検査が通ったものには「石川県ふぐ加工協会」の認定シールが貼ってあるので安心して購入してほしい。

塩分が非常に濃いため、そぎ切りにして食べるのが一般的。ご飯によく合い、特に酒の肴として人気がある。また少しあぶっていただくと香ばしさが増す。

その発祥は定かではないが、江戸時代の文献にその記述がある。もともとは北前船で運ばれたフグなどの塩蔵魚を糠につけて保存食にしたのが始まりだといわれる。またふぐの身も糠漬け・粕漬けにするが製造法が違い、おろしたふぐの身を、それに対して10%程度の塩に一晩漬け、4~5日間天日干ししてから糠につけ込み、1年以上すれば完成となる。



スライスしたもの



真空パックで販売される



糠漬けの状態

メモ 基本的に真空パック状のものは年中手に入る。居酒屋などで提供していることもある。市内のデパートや、金沢百番街、石川県観光物産館で販売していることが多い。

問い合わせ先 市内デパート・おみやげ店など

農林水産省 漁業・養殖業生産統計年報(平成18年度版)

<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001063845>