

青木義雄 著



ふぐ の 文 化

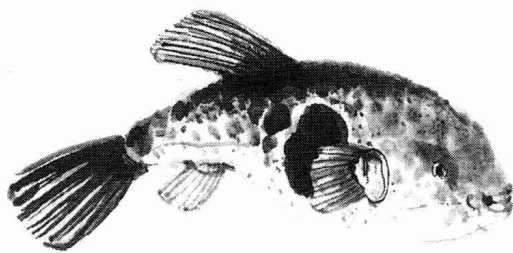


成山堂書店

ふぐの文化

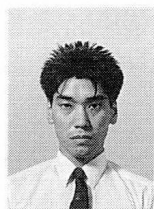
青木義雄 著

江苏工业学院图书馆
藏书章



成山堂書店

著者紹介



青木義雄 (あおき よしお)

昭和38年 徳山市生まれ

昭和57年 下松工業高等学校機械科卒業

昭和61年 徳山大学経済学部卒業

現在 フク処理師・調理師、青木フグ商店社員

著作物 『街の風景～屋号から見たもうひとつの
横浜～』（自費出版）

『フグ歴史年表』（自費出版）

ふぐの文化

定価はカバーに表示
してあります。

平成11年11月18日 初版発行 ©2000

平成12年2月28日 再版発行

著者 青木義雄

発行者 (株)成山堂書店

代表者 小川 實

印刷者 松澤印刷(株)

発行所 株式会社成山堂書店

東京都新宿区南元町4番51

(〒160-0012) 成山堂ビル

T E L 03 (3357) 5861

F A X 03 (3357) 5867

振替口座 00170-4-78174

<http://www.seizando.co.jp>

E-mail: publisher@seizando.co.jp

Printed in Japan

ISBN4-425-82761-9

はじめに

日本人は魚が大好きです。それは日本が豊かな魚介類に恵まれてきたからです。日本は四方を海で囲まれ、複雑で多様な海岸線、四つの大海流、多量の雨と色彩やかな四季をもたらす気候、変化に富む河川や森をもっています。これだけ素晴らしい自然環境に恵まれている国は、世界を見わたしても他にありません。実は日本人こそが、世界で最も自然の恩恵を受けて育まれてきた民族なのです。

その中で日本人は特有の魚食文化を築いてきました。その最も顕著な具体例がふぐなのです。ふぐは日本の風土とたいへん強く結びついており、タイやマグロ、クジラ（魚ではありませんが）と並ぶ日本文化の代表的な魚といえるでしょう。

数多い魚の中でふぐほど不思議な魚は他にいません。それが私の経験に基づく素直な気持ちです。丸々と膨らんでみたり、声を出したり、ウインクしたりと、まるで何かを訴えかけているかのようです。またその性質は神経質でストレス体質な反面、物を鋭い歯で噛みちぎったりする凶暴性もあります。ユニークでグロテスクな、つかみどころのない魚なのです。しかし、その味は少しもくどくなく、しかも飽きのこない深みがあり、たくさんの方々が、ふぐこそ最も美味な魚であると絶賛しておられます。

ところがふぐそのものについては意外と知られていないのです。今まで多くの人たちからふぐについての質問を受けてきましたが、その度にふぐに携わる人と一般の人の間にはかなりの隔たりがあることを痛感させられました。また少なからぬ人がふぐのことを知りたがっていることも感じました。

確かにふぐの仕事は専門性や特殊性が高く、一般の人にとっては理解しにくいものです。従来のがくに關する本は、ふぐ毒、ふぐ調理師、ふぐ食文化、ふぐの分類や種類・生態・流通などの専門性の強いものばかりで、ふぐのある部分のみを垂直方向へ深く掘り下げた内容で一般の人にとってはたいへんに馴染みにくいものでした。ただ、そうした本は非常に詳しくて内容も濃く、素晴らしい本ばかりですので、深く専門的に知りたい人は、ぜひ参考としてください。

今日まで広範囲に展開するふぐの全体地図を網羅した本はありませんでした。私はより多くの人にふぐの世界を知ってもらいたいと思い、学術的な文章や難しい定義は思い切って省き、わかりやすい文章を心がけ、写真や図を多く取り入れました。そして料理の材料にとどまらず、幅広いジャンルでふぐをとらえ、ふぐの全体地図を作るつもりで書きました。

私はふぐが実に多様な分野でその存在感を発揮していることを知るにつれて、ふぐは「文化」と称するにふさわしい内容を持っている魚であると確信するに至りました。ふぐ料理は伝統的な和食の中においても、独自性の強い専門料理として確立された、すばらしい食文化です。しかしそれがふぐのすべてではありません。ふぐ食という小さな世界で終わらせるのではなく、ふぐを文化という幅広い

位置づけで普及、周知していくことが私の願望です。

未熟を承知の上でのふぐの本ですが、より多くの人にふぐが日本の文化として伝われば、この上ない喜びです。

平成十一年十月

青木義雄

はじめに

目次

はじめに

第一章 ふぐの名称

- 「ふぐ」それとも「ふぐ」？ 1
ふぐの由来 3
ユニークなふぐの異名 4

- ふぐと漢字 6
地方ではふぐをどう呼ぶ？ 7
外国での呼び名 10

第二章 ふぐの分類と種類

- 「魚類」とはなにか？ 12
ふぐの仲間たち 12

- ふぐの種類 14

第三章 ふぐの産卵と環境

- ふぐの産卵 18
命がけ！クサフグの産卵 18

- 産卵の観察にもマナーがある！ 21
産卵数の減少は自然破壊が原因 22

日本人の忘れ物 25

海とともに仕事をして 26

第四章 魅力的？ふくの個性

表情豊かなふくの顔 28

可愛いふくには棘がある 29

十八番！膨張する 30

忍法土遁の術 30

ふくのウイंक 31

サンゴをかじる丈夫な歯 33

要注意！寄らば囓む 34

ふくもストレスに弱い 35

驚異！ふくの生命力 35

ふくはしゃべる？ 36

危険なふくの内臓 37

必殺！肝臓 38

天国と地獄の生殖腺（精巣と卵巣） 40

腎臓や腸にも毒がある 41

第五章 ミステリアスなふく毒

ふく毒の正体 43

「毒」は誰が作るのか？ 44

食中毒の種類 45

ふく中毒の発生状況 46

しびれたらふく中毒 47

諸説紛々？ふく毒の治療 47

ふく毒の威力 48

定まらないのが特徴 50

ふく毒は謎だらけ 52

第六章 技あり！ふぐの加工

- ふぐが高価な理由 54
腕がものいう「身欠き」と「皮スキ」 55
とても貴重なふぐの皮 61
豊富なバリエーションのふぐ加工品 62

ヒレ酒でちょっと一杯 64
生死を見分けるふぐ調理師 64
伝統が効率かー機械化の波ー 67

第七章 ふぐが美味しい理由

- ふぐは白身魚の王者 69
「熟成」が「ツ」ふぐは牛肉と似ている？ー 70
美味しい条件 72
サイズや時期で変わる味 76

ふぐの冷凍は速さが決め手 77
うま味が増す氷温保存 79
ふぐは活魚で価値倍増！ 80
ふぐは水の大消費者 82

第八章 ふぐ料理

- 次
目
ルーツは幕末の志士？ 84
手が届くか？「フルコース」 85
珍味の「煮凝り」 86
華麗なる「ふぐ刺身」 87

店の評価は「ポン酢」次第 88
安くて簡単「ふぐ鍋・ふぐ雑炊」 94
相性抜群のふぐと「酒」 91
至極の美味「白子」 95

上品禁止? 「から揚げ」 96

「包丁」は料理人の心 97

家庭で味わえる「ふぐ宅配便」 98

ふぐ料理は「旬」の宝庫 100
ふぐは冬の魚の王者 101

第九章 ふぐの流通

複雑な魚の流通 104

ふぐの流通には規制が必要 105

天然トラフグは下関を通る 106

食いだおれの大阪 107

東京ー江戸前のふぐー 107
セリと文化 109
セリの種類と袋セリー手と手で通じあうー 110

第十章 ふぐの漁業

豊かな海とさまざまな漁法 113

ふぐの漁法と産地 114

すくもしま
杣島で完成したふぐ延縄漁法 117

ふぐ延縄漁法と問題点 118

成長にあわせて漁法も変わる 122
ふぐ延縄漁船の一日 123
漁業協定とふぐ漁の盛衰 124

第十一章 SOS！天然ふぐ

- 激減している天然トラフグ 126
 外国産で賄うサバフグ 130

なぜ天然ふぐは減少したのか？
 天然ふぐ復活への道 131

第十二章 ふぐの養殖最前線

- まだ浅いふぐ養殖の歴史 133
 増え続けるトラフグの養殖 135
 天然VS養殖！ここが違う 135

歩留り向上が重要課題 138
 「天然」になれない放流ふぐ 139
 一匹百万円！親魚の争奪戦 141

第十三章 国際化時代のふぐ

- 増加する輸入ふぐ 144
 輸入は中国と韓国から 145
 ちよっぴり不安？輸入ふぐ 146

スタートしたふぐの輸出 148
 ふぐ文化と国際化社会 149

第十四章 ふぐの歴史をたどる

- 広くて長いふぐの歴史 150

縄文人も戦国武士もふぐを食べた 150

ふくは御法度？江戸時代 152
 ツルの一声でふくも解禁、明治時代 155
 昭和で定着した高嶺の花 154
 平成ふくは庶民の味 156

第十五章 ふくの地方文化

地方に広がるふくの文化 163
 ふくの煮付け（千葉県） 163
 身の終わりナゴヤフグ（愛知県） 164
 ハリセンボンと嫁いびり伝説（富山県） 165
 ふく卵巣の糠漬け（石川県） 166
 若狭の「へしこ」（福井県） 167
 ハリセンボンは魔除け（島根県） 167

第十六章 ふく文化アラカルト

ふくと民芸品 175
 幸福を招くふく提灯 176
 ふく皮のボールと少年時代 177

中国はふくも四千年？ 157
 やっぱ辛い韓国のふく 159
 ヨーロッパにもあるふくの話 161
 世界に広がるふく文化 162

ふくの干し物「てんぷく」（岡山県・香川県） 168
 ふくは県魚（山口県） 169
 冬の夜は「ちっちゃり鍋」（福岡県） 170
 ふくの肝料理（大分県） 171
 ガンバ料理（長崎県） 172
 養殖ふく日本一（熊本県） 173
 アバザー（沖縄県） 173

ふくと切手 179
 山にもふくがいる？ 180
 海ふくに負けない河ふく 181

おわりに

観賞用のふくもいる	182
迷信?ふくと食いあわせ	182
釣り人に多いふく中毒	184
ふく条例―取り扱いの資格―	185
感謝をこめて―ふく供養と針供養―	186
ふくに例えられた女性	188
〇〇?はふくの番号?	189

ふくを食べなかつた吉田松陰	189
芭蕉も一茶もふくで一句	191
ことわざと川柳	192
ふくに負けた相撲取り	196
生き返る!ソンビ伝説	197
ふくと文化	197

第一章 ふぐの名称

「ふく」それとも「ふぐ」？

一般的には「ふぐ」、しかし「ふく」とも呼ばれています。西日本、特に九州、山口県などのふぐ生産地にあつては、「ふく」と呼び「ふぐ」と濁らないことを一つの哲学としているほど呼び名にこだわっています。私はその理由は三つあると思います。

一つには、ふぐの歴史をひもといていくと、文献上最初に登場してくるのが「布久」であり、その歴史的背景から「ふく」と呼ぶようになったというものです。

二つめは、たいへんに縁起が良いということから「ふく」と呼ぶというものです。江戸時代すでに赤間ヶ関（下関市）では、「ふく」は「福」に通じるとして祝儀の贈り物に用いられていました。そして「ふぐ」と濁るのは「不具」、「不遇」に通じるとして嫌いました。私もこの理由から「ふく」と呼んでいます。

呼び名などどっちでも良いし標準語に従い「ふぐ」と呼び「ふぐ」と書けばいいではないか、と思われる人もいるでしょう。しかし私は「ふく」にこだわりたいのです。なぜか？私はふぐにかかわる

仕事について実に多くの漁師たちと出会いました。そこで彼らがいへんに縁起をかつぐことに気がつきました。私が仕事をする漁港では「ゲンが悪い」、「マンが悪い」という表現をします。四や九という数字も嫌います。

漁師の仕事は自然相手で、しかも海という場所にあつては、人間の力ではどうにもならないことが数多く発生するため、自然の変化に合わせて仕事をせざるを得ません。やがて人は、自然には人間の力を超越した何かが存在すると感じるようになり、それを神として崇め、祭りを行うようになりました。自然への畏敬や恐怖が縁起をかつぐ習慣に大きく影響していると考えられます。それを痛切に感じる一人として、私は「ふく」と呼び「福」でありたいと思っています。

最後の理由は、地方には中央への反骨精神が根強く存在しているためというものです。

標準語を決定する作業の中で、魚は東京の呼び名、川魚は琵琶湖の呼び名を基準として全国統一されました。東京で「ふぐ」と濁って呼ばれていたから「ふぐ」となってしまうわけです。しかし、中央から遠く離れた地方では、中央での呼び名に対して反発・抵抗を感じます。特にふぐの生産地である九州や山口県は、明治維新の立役者となった人物を多数輩出していることからわかるように反骨気質も強いのです。

「ふく」か「ふぐ」か？ たかが呼び名の違いが大問題として議論される魚はふぐだけではないでしょうか。

なお、本書は「ふぐ」が全国的に定着していることから便宜上「ふぐ」で統一します。

ふぐの由来

日本で最初の名称「布久」は、「ふくるる」の略だとも、水上に浮かび上がるところがひょうたんに似ているため「フクベ」の略だともいわれています。

また、漢字では河豚と書きます。これは中国から伝わってきました。中国の大河である揚子江（長江）に生息するメフグという種類のふぐが古来より美味な川魚として賞味されていました。その姿が丸々と太っていて豚に似ているため河豚となったといわれています。

その他に中国料理で美味の代名詞である豚の味にも匹敵することから河豚となったという説もありますし、ふぐの鳴き声がブーブーと聞こえて豚の鳴き声と似ているから河豚となったという説もあります。

ところが日本には川に生息するふぐはいません。河豚という字は理屈とつじつまが合わず、かといって海豚という字は、すでにイルカの表記にも使われてしまっているのです。しかし、これはもはやどうにもなりません。

中国では学術用語として「魷」が用いられています。また海外では、日本人が食べるふぐのことをフルベ (fube) と呼ぶことがあります。

ユニークなふぐの異名

ふぐは、その特徴、ユーモラスな体形や強い毒を持つことから実に多くの異名が付けられてきました。その中でも有名なものが「テッポウ」です。ふぐ刺身のことを「テッサ」、ふぐちり鍋のことを「テッチリ」と呼ぶことはあまりに有名です。テッポウという異名は江戸時代には全国で使われ、特に江戸ではかなり多用されていました。現在ではテッポウは大阪のふぐの異名として定着しています。テッポウというユニークな表現やフィーリングが浪花の気質と相性がよかったのかもしれませんが。

テッポウという呼び名は、鉄砲もふぐも当たれば死ぬという洒落しゃれから生まれました。また、当時の火縄銃は命中率が悪く「鉄砲に撃たれてもふぐを食べてもあたらなければ怖くない」という意味もあったかもしれません。

また、ふぐには「キタマクラ」という異名も付けられています。キタマクラは「北枕」と書きます。むかし釈迦さうじが沙羅双樹さらそうじゆ（インドの喬木）の下で入滅した時、頭を北に顔を西に向け右脇を下にしました。そこから人が亡くなると頭北面西右脇臥の姿勢にすることになり、北枕とは忌中札を出す、つまり死亡する意味に使われるようになりました。ご承知のようにふぐを食べると中毒死することがあります。そこでキタマクラという異名が付けられたのです。

ふぐが毒魚で死と背中合わせであることに起因するキタマクラの呼び名は、ふぐならではのことで