

日本一のフグ取扱量を誇る下関で、海水温上昇による漁獲量の変化に
適応する



取材先

下関唐戸魚市場株式会社
営業部・冷凍部 部長
松浦 広忠

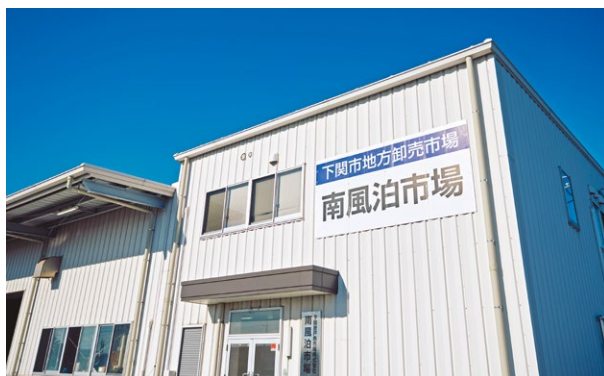
下関の伝統は、仲買人と競り人が黒い袋の中で指を握って値段を交渉する「袋競り」



フグの歴史ある下関から、産地にも徐々に変化が

—— はえどまり 南風泊市場はフグに特化し、取扱量も日本一と伺っています。まずは、下関のフグの歴史を教えてください。

下関は日本海、玄界灘、瀬戸内海と3つの海に面しており、どこからでもフグが水揚げされるという強みがあります。また、フグ食が禁止になったのも、解禁になったのも下関です。豊臣秀吉の朝鮮出兵の時代にフグ食が禁止されましたが、明治時代に、総理大臣・伊藤博文により、フグ食が解禁され、日本のフグ食先駆けの地となりました。下関はフグの処理能



力が高く、有毒部位を除去する「身欠き加工」が大量にできるため、全国からフグが集まっています。

—— 南風泊漁港のトラフグの漁獲量はどのくらいありますか？

ここでは多いときで、1日当たり5tから6tのトラフグが水揚げされます。最盛期は30年ほど前で、年間2,000t程度の天然ものの取り扱いがありましたが、今は年間100tあるかないかです。

—— それは、気候変動の影響でしょうか？

そうだと思います。山口県以外では、伊勢湾で1990年くらいから少しずつトラフグが獲れ始め、10年周期で大漁になってきました。2024年も10月に解禁して、静岡、三重、愛知の東海3県で各30艘の船が出ており、1回の漁で各浜3tから5t、計9tから15t獲れています。

—— 伊勢湾での水揚げ量と、南風泊漁港の水揚げ量がちょうど同じくらいなのですね。

その他にも、近年、千葉、福島、宮城でもトラフグが獲れ

始めています。ほとんどが東京や大阪に出荷されますが、下関の地物が少ないときにはこちらに送ってもらうこともあります。



この日、南風泊市場の競りにかけられた天然のトラフグ。1匹あたりの重量は5～6kgで、相場は1kgあたり約5,000円

—— 最近では、北海道でもフグが獲れるそうですね。

北海道で獲れるのは、トラフグより少し小さい個体のマフグです。トラフグとの違いは大きさだけでなく、可食部位です。トラフグは皮、筋肉、白子が食べられますが、マフグは皮やひれに毒があります。北海道や北陸では、定置網や底引網

でとれるフグが主流で、活け締めにしたり浜で冷凍したりしているため、基本的に加熱用になります。刺身やたたきなど生食できるのは、山口県萩船団が釣ってくる活物だけです。

全 国一の身欠き技術があるからこそ、各地からフグが集まる

—— 養殖についてはいつごろから始まりましたか？

最盛期だった30年くらい前からです。いま南風泊市場で取



▲養殖のトラフグ。個体は800gから1kg程度。一般的に2kg程度の個体が、歩留まりもよくおいしいとされている

り扱っている養殖トラフグは年間1,000tから1,200tで、天然のトラフグとの取り扱いの割合は9:1くらいです。一方で、天然ものの相場が高くないと養殖ものは売れないという問題があります。

山口の萩に出ていた船が減ってきた理由は、やはり儲からなくなったから。フグも獲れなくなり、獲れても値が上がらなくなったので、減船傾向にあります。

——南風泊市場内に生け簀がありますが、そこで育てているのですか？

九州の浜で育てたものを下関まで運んできます。養殖ものを含めて下関にフグが集まるのは、身欠きの技術が全国一優れているからです。年末最後の週は一番の繁忙期で、大手仲卸は1日に4,000本から5,000本、計50,000本程度のフグが処理されます。

これまでに他地域から下関まで加工を学びに来たり、下関から地方に職人を派遣したりしたこともありました。

——最盛期に高水温などの影響で出荷がずれ込むようなことはありますか？

例年、シーズンの開始は9月20日ごろですが、暑いとフグは海の底に沈んだまま餌を食べにこないの、魚体が出荷サイズにならないという問題があります。

また、フグは基本的に鍋商材なので、気温が下がらないとそもそも売れないというデメリットもあります。

新しいフグの食べ方を提案して、消費につなげる動きが盛んに

——全国からフグが集まってきても、消費量が少なくと高く売れないというジレンマもありますね。

そうですね。一方で、円安でインバウンドのお客さまがたくさん下関に来てくださっているの、夏



▲ 陶板の上で焼く「焼きフグ」は肉厚でたれがよく絡み、白米にもお酒にも合う。他にフグ刺し、唐揚げ、皮を入れた煮凝り、フグ雑炊のコースになっている



でもどんどんフグを売っていこうというお店も増え始めました。最近下関では「焼きフグ」という新しい食べ方が提案されています。

——刺身以外の料理だとフグはてっちりのイメージで、それ以外の食べ方があるとは驚きました。

南風泊市場の近隣には、焼きフグを含むフグのコース料理を楽しめる店もあります。インバウンドだけでなく、若者でも手が届きやすいコースになっていて好評です。

——今後、新たに取り組んでいきたいことなどはありますか？

今後は下関の魚市場や仲卸が、フグの水揚げがある港に加工場を建てる取り組みが進んでいくのではないかと思います。全国の港に加工場が建設され、現地での加工が可能になれば、よりいい状態のフグが下関に集まってくるはず。今後に期待しています。

本州と九州を隔てる関門海峡

