



なぜ?なに?を  
漁師さんに聞いたよ!

山口県延縄協会の会長 吉村 正義さん



フグ延縄は、山口県が特産の地。



【フグの主な漁場と水揚げされる漁港】



1鉢に、約80本の針をつけた300mの綱が入っています。それを70鉢分程度つなぎながら海へ。計4,000本以上にもなる針のうち、トラフグがかかるのはわずか10尾程度だとか!

**Q 鮮度や品質を保つための工夫がありますか?**

延縄で釣った生きたトラフグは最高級品。そのため、フグ同士が歯で傷つけ合わないよう、釣り上げたらすぐ、ペンチで下の歯を折ってやるんです。また、トラフグは海の底の方にいる魚。海から釣り上げるときの水圧の変化で、お腹の中のうきぶくろが急激に膨らみ、それが破裂すると死んでしまう。だからエア抜きも大事。そして船の活間(いけま)に入れて、生かしたまま港へ。そうした漁師の「生かしの技」が、フグの品質を大きく左右するんですよ。



釣り上げるのすぐには、フグの歯を折ります。



「まるごと」キャラクター ふくとらちゃん

聞いて納得  
おいしい!  
やまぐち ①

山口県が誇る「フグ」を  
タラフクク楽しもっ!!

味の女王「トラフグ」。  
「まるごと」や「フグ」が注目を集めています。  
山口県延縄漁業の真の「地産地消」は、  
「シロサハフグ」や「メフグ」が注目を集めています。  
噛むほどに、うまみがふんわりと広がる、フグの奥深いおいしさが、  
果の魚にも指定されているフグの魅力を紹介します!

**Q フグの王様「トラフグ」。**  
どうしてどうやって作るのですか?

なぜ?なに?をJAさんに聞いたよ!

JA長門大津 経済部 坂倉 弘真さん



**Q 味や香りは?**  
どんな料理に合うの?

**まるごと博士のミニ図鑑**

**【長門ユズキチ】**

- 主な産地/長門市、萩市、下関市
- 収穫時期/8月上旬～10月下旬
- ※長期貯蔵技術を開発中です。
- サイズ/実の大きさは、ゴルフボールよりやや大きいくらい。

**Q ユズやカボスとどう違うの? その魅力は?**

苗木を植えてから実をつけるまで、ユズは普通8年ぐらかかるのですが、長門ユズキチは2年から3年で実をつけます。また、カボスやスダチの果汁をしぼれるのは、秋からですが、長門ユズキチは8月上旬ごろから果汁をしぼれるのも特徴です。そのほか、種が少なく、ほぼ種のないものが生産されていること、果汁がたくさんしぼれることも、長門ユズキチの大きな魅力です。



長門ユズキチは果肉部分が多く種もほとんどないんだね!



長門ユズキチの断面



ユズの断面



ホントにネー! ユズと比べて、果汁たっぷり!

ユズと比べて種がほとんどないし、皮もつすいし、しぼりやすいネー!

**Q 加工品もあるの? どこに出荷されて、どこで販売されているの? 加工品もあるの?**

県内市場を中心に首都圏にも出荷され、県内外の「販売協力店」など「量販店で販売されています。また、その特徴を生かして「やまぐち食彩店」の料理にも使われ、好評を得ています。  
加工品としては、酢やシユースなどが作られ、お土産としても人気があります。



1本の木にたくさん実る長門ユズキチ、たくさん売れるといいね。



3年生のみんな、どうもありがとう!!