

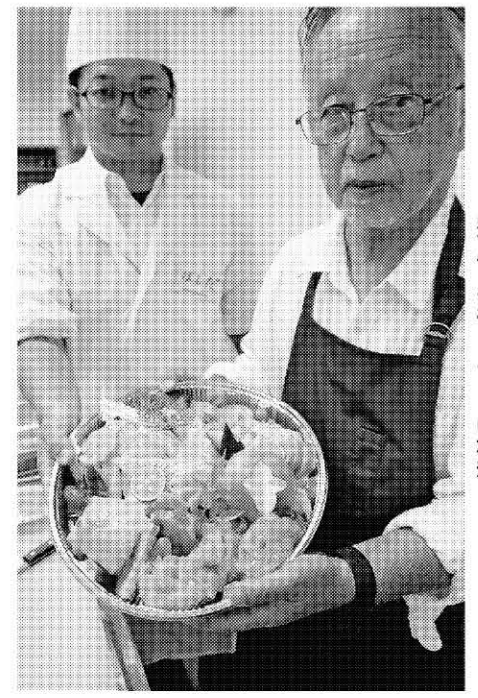


▶大津支局
〒520-0043
大津市中央1-3-2
TEL077・522・6628
FAX077・528・2311

販売・配達に関する
お問い合わせ
TEL06・6633・9357
(平日9時~19時、土日祝
日9時~17時)

琵琶湖の水位
4日午前6時(5観測所
平均値) || マイナス43センチ
交通取り締まり
6日
▽飲酒運転 || 長浜市内
(夜間)

朝晩の冷え込みが強くなり、鍋が恋しい時期を迎えたが、「海なし県」の滋賀にはあまりなじみがない高級食材のフグが身近になってきているということも、みなさんは、ご存じだろうか。令和5年3月の県条例改正で、フグ調理師の免許を持っていなくても除毒処理された「身欠きフグ」の調理・加工ができるようになった。専門店ではない料理店や居酒屋などでもフグ料理が食べられるようになったとはいえ、フグの調理が難しいのは変わらない。県喫茶飲食生活衛生同業組合(井上良夫理事長)が大津市で11月に開催したフグの調理技術向上講習会をのぞいてみた。(野瀬吉信)



完成したてのちりの材料

「海なし県」の名物になる?

包丁入らず苦戦

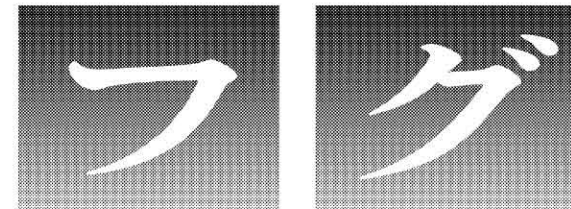
身欠きフグをたわしで洗い、頭などをとる。身を3枚におろし、中骨は血抜き処理をする。その後、てっさと鍋用に調理する。身は刺し身と握りずし用に分ける。講師は全日本ふぐ協会のふぐ調理技術マイスター認定者の星田俊輔、高山裕太両氏が務めた。

受講したのは、同組合に加盟する喫茶店、スナック、日本料理店、居酒屋などの店主、従業員計12人で、マイスターの手法を見た後、実際に包丁を握った。

「包丁にフグの身が食い込んでくる」フグの身は繊維が多く、硬い。ほかの魚のように包丁が身に入らず、どの受講者も苦戦していた。骨も硬く、同組合が用意していた包丁では、調理できなかった。さらに、除毒処理された身欠きフグとはいえ、初めて触る受講者には怖さがある。「やっぱり、なんとなく怖い」。実習は同組合が想定していた倍の時間がかかった。

「勉強になった」

令和5年3月22日、「滋賀県ふぐの取り扱いの規制に関する条例」と同条例施行規則の一部が改正され、それまで、県



講師の星田俊輔さん(右手前)の包丁さばきを見学する受講者=11月、大津市

県条例改正 除毒処理後の調理・加工 免許なしでOKに

内では、フグ処理者(フグ調理師)の免許がないとできなかった調理、加工が可能になった。

受講者のひとり、日本料理「アノソラノヒガシ」(草津市大路)のオーナーシェフ、細江史人さん(48)は「フグの調理は初めてではなかったが、身が硬く、薄く切るのが難しい」と苦笑い。「条例改正で免許がなくても調理できるようになったのを知りいっきかけになった」といい、「今まで滋賀ではフグは特別な食材だったが、徐々に珍しくなくなり、身近なものになると思う」と話した。

若手従業員が受講した日本料理店「福庵」(草津市野村)の店主、福栄伸広さん(54)も「(従業員が)フグの扱い方を学べて、勉強になったと喜んでいて。滋賀でも免許なしで身欠きフグが扱えるようになり、フグ自体は高級なのだが、食べやすくなるだろう」と予想している。

観光の振興にも

フグの取り扱いについては都道府県でまちまちだった。それが、近年の海水温上昇によるフグの分布域変化や、海外への日本のフグ食文化の輸出などを受けて統一すべきとの要望がある中、県が国が示した基準に沿って条例を改正した。

「大分県の友人を訪ねると季節を問わず、フグ料理を、ごちそうしてもらう」という同組合の井上理事長は「県条例の改正で、お店で新たなメニューを提供したいと考えていた組合員にとっては大きなチャンスとなる」と指摘。「滋賀県民にはフグは冬のごちそうで、普段、食べるものとの認識がない。フグ料理がいつでもおいしくいただけるものとなれば、飲食店も県民も、また、滋賀を訪れる観光客にも喜んでもらえる」と期待している。「海なし県」の名物がフグ料理というのも夢物語ではない。

「しが note」では、行政、教育、事件、街タネなど県内のさまざまな話題を掘り下げます。

近江鉄道社長に藤井氏 近江鉄道(彦根市)は、飯田則昭社長(62)が退任し、後任にグループ会社の西武鉄道取締役常務執行役員で鉄道本部長の藤井高

国スポ・障

栗東の福祉法 県内で来秋開「わたSHIGボ・障スポ」に者の就労を支援社法人「パレッ(栗東市)は、ットやメダルをた菓子を製作し週間(今月3)わせ、同法人が東市内の事業所草津 グリーン



①国スポ・障作した菓子大会メダル(中央)

元日から3日間 帝国ホテルの音楽會

チャリティーチャペルコンサート

幕開け 1月1日(中央)