

強毒が極上の珍味に変わる

ふぐの子 ぬか漬け



北前船で栄えた 加賀藩の湊まち

石川県には強毒とされるふぐの卵巣をぬか漬けにした郷土料理がある。白山市美川を中心、金沢市金石、大野地区のみに製法が伝わる「ふぐの子ぬか漬け」だ。通常は食用が禁止されているふぐの卵巣を食品加工している地域は、全国でも珍しい。

美川は、一級河川・手取川の河口周辺に広がる静かな港まちだ。白山連峰を源とした伏流水が豊富で、あちこちに湧水の水汲み場がある。

「この近辺は、かつて三津七湊（注）の一つに数えられた本吉湊です。江戸時代から明治初期に北前船の寄港地として栄えました」と白山市水産振興課長の神谷信行さん。北前船は水の補給が不可欠であり、美川の豊かな水を求めて船が集まったのではないかと言う。

美川には、冬の貴重なたんぱく源として、イワシやサバなど魚の塩漬けをぬか漬けにして発酵させる保存食が古くからあった。なかでもふぐの身のぬか漬けは味がよく珍重され加賀藩にも献上されていた。一方、いつからふぐの卵巣をぬか漬けにして食べていたかは定かでないが、170年ほど前には北前船が佐渡から積んだふぐの卵巣を、ここ美川にだけおろしていたという記録が残っている。

発酵の過程で 毒が消え風味が増す

1830年（天保元）創業の株式会社あら与は、ふぐの子をはじめ伝統的な魚のぬか漬けを製造販売する老舗だ。七代目社長の荒木敏明さんに

水と風土が織りなす食文化の今を訪ねる「食の風土記」。今回は、毒をもつふぐの卵巣を無毒化して食す「ふぐの子ぬか漬け」です。



加工場を案内してもらった。

仕入れたばかりの新鮮なごまふぐの腹を開くと、ぽつてりと大きな真子(卵巣)が出てくる。

「そもそもはふぐの身が目的で、卵巣は副産物でした。これを捨てるのは忍びない、食用にできないかと先人たちが知恵を絞ってふぐの子のぬか漬けを編み出したのだと思います」と荒木さんは語る。

取り出した卵巣は、加工場内に引いた伏流水で洗って塩水に漬け、そのまま1年貯蔵する。この工程で卵巣から水分とともに毒素が抜け出る。次に、塩漬けの卵巣を水でよく洗い、ぬかこうじで杉樽に本漬けする。空気に触れないよう毎日イワシの魚醤を樽の縁から注ぎ込み、1年半から2年の間、蔵で発酵させる。塩漬けとぬか漬け、合わせて3年ほどゆっくり時間をかけると不思議なことに人体に無害なレベルにまで毒が消え、「奇跡の発酵食」とも称される極上の珍味ができあがる。

なぜ長い年月の発酵によって無毒化するのか、そのメカニズムはまだ解明されていない。

伝統の製法を守りつつ 新たな食べ方も提案

1983年(昭和58)、毒のあるふ

ぐの内臓はすべて破棄するよう通達があった。ふぐの子ぬか漬け存亡の危機に、美川の製造業者は連名で県に陳情書を提出し、いかに重要な伝統食であるか訴え、石川県でのみふぐの子ぬか漬けの製造が認められることになった。ただし安全性を確保するため、製造できるのは認可を受けた業者に限り、伝統の製法を決して変えないこと、出荷前に必ず毒性検査を受けることなどが義務づけられた。

美川のまちを歩いていると、「昔、おじいさんが家でふぐの子のぬか漬けをつくっていた」と話す女性に出会った。このあたりでは夕飯や弁当に、ふぐの子ぬか漬けが当たり前のように入っていたそうだ。あら与は、代々継承してきた製法を守りつつ、パスタやお菓子などふぐの子ぬか漬けの新たな食べ方も提案する。「伝統産業を守りながら次につないでいくためには、時代に合わせて変わっていくことも必要」と荒木さんは言う。

毎年5月の第3土・日曜日に、美川最大の行事「おかえり祭り」が行なわれる。内外から祭りに集まる客人には、どの家もふぐの子ぬか漬けをふるまう。美川の人々にとって、今も地元の誇りの味だ。

(2022年5月26〜27日取材)



ふぐの子ぬか漬けの製造手順

- 1 ごまふぐの腹を開いて、身と卵巣を分離する
- 2 卵巣を水洗いして、塩分30%の塩水に1年ほど漬けこむ。漬け汁に毒素が徐々に染み出し、卵巣は水分が抜けて堅く引き締まってくる
- 3 1年間塩漬けした卵巣を伏流水で洗い、ぬか、こうじと交互に杉樽に詰め、縁に縄を一周させて木蓋をする
- 4 空気に触れないよう毎日イワシの魚醤を注ぎ足しながら、1年半〜2年ほど発酵させて毒を抜く



1手取川の河口にある美川港。近年は砂の堆積による河口閉塞に悩まされている 2あら与の加工場にある湧水。白山を源とする手取川の河口域では、地下水が湧き出る 3白山市水産振興課長の神谷信行さん。地元・美川で生まれ育った 4ふぐの子ぬか漬けなどを製造・販売するあら与の七代目社長、荒木敏明さん 5手取川の左岸から見た白山連峰。白山と手取川由来の豊かな水がなければ、ふぐの子ぬか漬けはつくれない

取材協力：株式会社あら与
石川県白山市美川北町ル61
Tel.076-278-3370
<https://arayo.co.jp/>

(注)三津七湊

室町時代末に成立した日本最古の海商法規集『廻船式目』に記されている十の大港。

