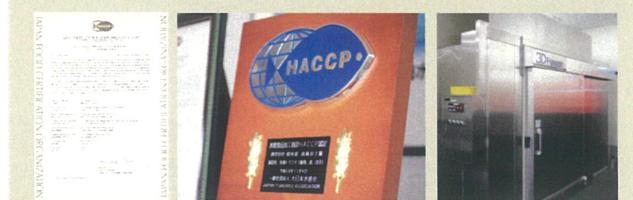




## 株式会社 畑水産

ふく食文化普及への取り組み強化のために、畠水産は3Dフリーザー等の最新技術の導入や2016年には本場下関で最初に一般社団法人大日本水産会によるHACCP認証を取得しました。加えて150tを有する活魚水槽を使用した下関伝統の活かし込み技術や初代より長年培ってきたみがき技術により産み出された高品質の商品をお届けし続けることで得てきたお客様の信頼に“はたのふく”は支えられています。



## は あ ふく活鮮魚全国出荷卸 株式会社 畠 水 産

〒750-0093 山口県下関市彦島西山町 5 丁目 9-5  
TEL.083-266-0030  
<http://hatasuisan.com>



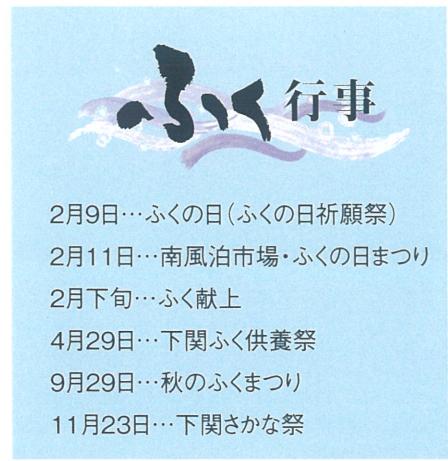
## 株式会社 吉田水産

大正7年の創業以来、真心と新鮮さをモットーにふぐをはじめとした魚介類と向き合い続けてきました。「もっと下関の海の幸を知ってほしい」「下関ふくを食べて幸せな気持ちになってほしい」そんな思いを胸に、卸業及び加工業に精進しています。また、食の危機が叫ばれる中、安心と安全に真剣に取り組んでいます。繊細なふぐの身が、加工するスピードや衛生管理、冷凍技術によって大きく味に差がでてしまうことを熟知している当社ならではの大規模生簀や、3Dフリーザー等の最新技術への投資を積極的に行ってています。また、安心・安全で高品質な商品をお客様にお届けするため、徹底した衛生管理のもと日々の製造を行っております。



## ふく仲卸・活魚販売・鮮魚販売 株式会社 吉田水産

〒750-0093 山口県下関市彦島西山町 5-8-25  
TEL.083-267-6575  
<https://fuku-yoshida.com>



## ふく行 事

- 2月9日…ふくの日(ふくの日祈願祭)
- 2月11日…南風泊市場・ふくの日まつり
- 2月下旬…ふく献上
- 4月29日…下関ふく供養祭
- 9月29日…秋のふくまつり
- 11月23日…下関さかな祭



# 連盟通信

協同組合 下関ふく連盟 広報誌  
Kyodokumiai Shimonoseki Fukurenmei Public relations magazine

Vol.2



龜山八幡宮の世界一のふくの像(2021年秋のふくまつり)

「ふく連盟通信」第2報を発行に寄せて  
昨年12月に前理事長見原宏から役目を引き継ぎました。皆様方のご協力をいただきながら、ふく業界のために精一杯努力する所存にございますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。  
さて、昨年はコロナ禍により各種イベントが軒並み中止となり、ふく連盟の本来の事業である広報宣伝活動ができる状況が続きました。その中につても、「ふくの日まつり」「さかな祭ふく刺販売」等、市民の皆様にその季節の楽しみとして定着していたものについてはたくさんのお問い合わせをいただき、あらためて、イベントに対する関心の高さと、これまで続けてきた活動的重要性を再認識いたしました。今後コロナの状況がどうなるかは全く不明ですが、できますならば、その時々の情勢を見つづイベントを中心とした活動を積極的に行ないたいと考えております。また、「下関ふく」の魅力をさらに多くの方々に知つていただくために、お客様参加体験型の行事も実施を予定しております。

今回「ふく連盟通信」第2報をお届けすることになりました。前号に引き続き多彩な内容となっています。どうぞご高覧ください。

協同組合下関ふく連盟  
理事長 郷田祐一郎





## 「ふくはなぜ人々を魅了し続けるのか」

新年おめでとうございます。今年も「ふく百話」よろしくお願いします。

1月4日は南風泊市場の初セリでした。市長時代は主賓として出席しましたが辞任後は一度も参加していません。それでも午前3時30分からのセリは懐かしく毎年テレビで応援しています。当日は全国ニュースで何度も放映されます。これの一番は「ふく」という高級魚、ふくと福をかけて縁起が良いこと、二番は全国で一番早いセリで注目度が高い、ほとんどのセリは5日です。三番目に袋セリという独特の風物詩が毎年話題となることです。昔から新年にふさわしい行事の一つなのです。今年のセリ高値は1キロ1万7千円でした。昨年より2千円高いですが一昨年は2万円でした。ただしこの値段は当日の最高値のことです。今年の初セリの挨拶は郷田新社長でした。経営者が交代し時代が少しづつ代わっていくを感じます。我々先輩は後輩の活躍と業界の発展を願うだけです。

今回のタイトル、「ふくはなぜ人々を魅了し続けるのか」直木賞作家古川薰先生に伺ったことがあります。先生はその魅力を和食文化の華、とても美味しいさかなだといつても下手な調理をすると毒に当たる、毒の恐ろしさを秘めている魔性のさかなだとされました。

毒を持つ魚ということで、ことさら恐怖を与える必要はないが、それが大きな魅力の一つだと思うと言われことを思い出します。

北九州市の北橋市長とふく料理で会食をしたことがあります。それぞれ市長と副市長で4人です。下関市内の居酒屋を借りて私がふく刺しを作りました。宴会が始まり北九州市副市長と下関市副市長は旨い、旨いとふく刺しを食べているのになぜか北橋市長は小鉢のお通しを食べています。不思議に思って「北橋市長、どうかされましたか」と尋ねたら「実は怖いのです」と言われました。私が作ったふく刺しが信用できないようでした。私は免許を持っていますし、ふく業界で35年間働いてきました。フグ毒は30分もすればわかると言いますから両副市長が食べてすでに30分は経過しています。安心してお召し上がり下さい。それからようやくふく料理での会食が始まりました。後日、北九州市役所部長会で講演した後、北橋市長行きつけの小さな居酒屋で懇親会をしました。中ぐらいのお皿で「ふく刺し」が出ました。中尾市長がこられるので私の方もふく刺しを準備しましたと言われました。ふく談義で盛り上がったのは言うまでもありません。北橋北九州市長と8年間のお付き合いがありました。北九州経済圏を担う両市の夢、課題を何度も語り合いました。互いに切磋琢磨しながら両市の発展に尽力しました。懇親が深まった縁は「関門海峡とふく」なのです。



ふく百話のバックナンバーをご希望の方は  
ふく連盟事務局までご連絡ください。



## ふくの紹介



ハリセンボン (ハリセンボン科)

### 「ハリセンボン」

学名 *Diodon holocanthus*

協力：海響館

は海響館でハリセンボンの産卵行動を見てみませんか。



### ホントは、針350本

ハリセンボンの仲間は、敵に襲われたり噛みつかれたりすると、胃に大量の海水を飲み込み、体表にあるトゲを立てて身を守ります。針1000本もなく350程度だけど、間近でみたらやっぱり痛そうです。

### 貴重な瞬間！

ハリセンボンが膨らんでいました！膨らむのが普通でしょ、と思うかもしれません、私たち飼育スタッフでも水中で膨らんでいる姿を見かけることはそれほど多くないんです。危険を感じるとまずは泳いで逃げようとするので、よほど危険が迫った時か何かの刺激を受けた時に膨らむと考えられますが、詳しいことはわかりません。背や腹部の棘は膨らむ動きと連動して立ちますが、頭部の棘はそれとは独立して立っているよう、しばんでいく時に最後まで頭部の棘のみ立っている様子は、まるでツンツン頭の人のように見えますね。

## 【下関ふぐ屋】やまちゃんねる japonais Fugu

ふぐ職人が(フグ免許)  
実技のどらふぐの さばき方 全部教えます。



ふぐYouTuberの「やまちゃん」です。下関の情報や魚の情報を発信しています。

今回は、「とらふぐの捌き方」です。ふぐを扱う方が増えて、ふぐ業界の発展に微力ながらでも繋がると嬉しいです。また、地元下関の素敵なお店も紹介しています。

下関に行くきっかけになってくれるととっても嬉しいです。

やまちゃんねる  
こちらのQRコードから  
ぜひご覧ください。



チャンネル登録もよろしくお願いします！



## とらふぐのさばき方



・動画累計  
200本以上