

二月九日は語呂合わせから「肉の日」「服の日」「ふぐの日」と呼ばれているようです。

今日は河豚（ふぐ）についてのお話をさせてください。

ふぐの骨は、縄文時代の貝塚からも多数発掘されているそうです。つまり、縄文時代の人たちは、ふぐを食用にしていたという証拠。

ふぐは、「テトロドトキシン」という猛毒を含み、とりわけ卵巣は最も毒が濃い部分なのだとか。

テトロドトキシンは、青酸カリの五百～千倍の猛毒。ふぐ中毒の経過は非常に早く、食べてから死亡するまでの致死時間は、通常四～六時間。最も短い事例で一時間半という時間も報告されています。



縄文時代に最初にふぐを食べた人って、いたいどんな方だったのでしょうか。「あなたは、偉い！」と言いたくなります。

ふぐ中毒で亡くなる方もかなりの数に上つたはずです。その様子を見ながら、ふぐの食べ方を試行錯誤していくのでしようか。

時は過ぎゆき、安土桃山時代。豊臣秀吉の文禄・慶長の役（朝鮮出兵）の際、多くの武士が朝鮮に渡る準備で九州に集結しました。毒があると知らずに、とれたふぐを普通の魚と同じように料理して食べた武士の中毒死が

相次ぎます。

そのため豊臣秀吉が「ふぐ食禁止令」を出したと言われ、それ以後ふぐ食が禁止されました。江戸時代になつても武士に対してふぐ食の禁止令が出されています。

武士たるもの、国や藩を守るために命懸けで働くのが役目。それにもかかわらず、ふぐの毒に当たつて死ぬような役立たずは、武士にあらずという訳です。各藩でもふぐ食が禁止されますが、中でも長州藩（山口県）と尾張藩（愛知県）は取り締まりも厳しく、武士がふぐを食べたことが発覚すると、家禄没収や家名断絶などの厳しい処分が下されたようです。

明治時代になつても全国的に生のふぐの販売が禁止されていましたが、初代内閣総理大臣、伊藤博文が下関の春帆樓（日清講和条約の調印会場として有名な割烹旅館）に宿泊したときに時代（しけ）のため食材がなく、女将（おかみ）が処罰覚悟で出したのがふぐ。伊藤博文が、山口県令（知事）にふぐ食解禁を働きかけ、一八八八（明治二十一）年から下関では大っぴらにふぐが食べられるようになつたという話は有名な話。その後ふぐ食は全国に広まり、春帆樓は、ふぐ料理公許第一号店の榮誉に輝きました。

ここで、ものがふぐだけに少々ギヨツとすれども、濃い塩分濃度に限り発生するロドルラという赤色微生物のために、鮮やかな赤桃色に染まるのです。私も過去に一度ほどふぐの卵巣のぬか漬けを頂く機会があり、確かに、塩分がかなりきつかったのを覚えていました。

ぬか漬け」の話。

猛毒のふぐの卵巣を塩水につけ一年貯蔵。次に塩漬けの卵巣を水でよく洗い、ぬかと麹（こうじ）で杉の樽に本漬けする。空気に触れないように毎日イワシの魚醤（ぎょしょう）を樽のふちから注ぎ込み、一年間発酵させる。塩漬けとぬか漬けを合わせて三年間。発酵菌が毒を分解してしまい、なんと、ふぐの卵巣が無毒になり、食用に変身します。

ちなみに、ふぐの卵巣を漬け込んだ樽は、濃い塩分濃度に限り発生するロドルラという赤色微生物のために、鮮やかな赤桃色に染まるのです。私も過去に一度ほどふぐの卵巣のぬか漬けを頂く機会があり、確かに、塩分がかなりきつかったのを覚えていました。

が、今に至るまで元気に生活しております。

ふぐは身が目的で、猛毒の卵巣は捨てざるを得なかつたのでしよう。しかしながら捨てるのには忍びない。何とかして食用にできないかと、先人たちが知恵を絞り、命がけで卵巣のぬか漬けを編み出したのに違ひありません。なんという執念。本当に頭が下がります。

ふぐ料理公許一号店のある下関近辺では、河豚を「ふぐ」と呼ばず、縁起を担いで「ふく」（福）と呼ぶのだとか。そういうえば、たまたま受験シーズンの真っ盛り。受験生の皆さんに、「福」が届きますよう、お祈りしております。