

トラフグについて知ろう

2月 1日 (月)

長崎県産学校給食活用推進事業、真鯛に次ぐ第3弾！

養殖トラフグ生産量日本一

長崎県の養殖トラフグ生産量は、全国生産の5割以上を占めており日本一です。その中でも「ながさきトラフグ」は県内で生産した、安心、安全の養殖トラフグです。

フグの王様トラフグの特徴



天然のトラフグは、日本各地の海に生息し、地方では、「いかふぐ」「まぶく」「ふく」などとよばれ親しまれている高級魚です。ほとんどのフグの肝臓と卵巣には、「テトロドトキシン」という猛毒を持っています。そのため、フグ調理師

免許を持っている人しか処理することができません。フグは、「噛み合う」「膨れる」「鳴く」などの他の魚には見られない特性を持つ魚です。



トラフグ料理は高級料理店でしか味わえない魚でしたが、養殖による生産が増えたことで、一般の料理店やスーパーなどで販売されるようになってきました。料理としては、てっさ(刺身)、てっちり(鍋)、から

揚げなどにして出されます。今日は、トラフグのから揚げです。中骨に気を付けて食べましょう。

中学校給食センター