



サバフグの夜が明けよる。

トラフグの陰でひっそり身を隠していたサバフグ。

ところが、昔から漁師は獲れたてのサバフグを船の上で厚切りの刺身にして、「ウマイウマイ」と食べていた。そのことはトラフグ天下の陸の上では知られることはなかった。

刺身で食べるにはそこまでの新鮮さが必要だが、さまざまな調理法で、サバフグの美味さが引き出された。

トラフグの刺身は絶品、でも非日常の贅沢。

サバフグは海からのメッセージ。

海の環境が変わってトラフグが減ったなら、この安くて美味しいサバフグがあるじゃないか。

よし、わかった。

フグの街、下関からサバフグを世に送り出そう。

待ってろ、全国の美味しいものに飢えたるものたちよ。

FUKU ウィーク

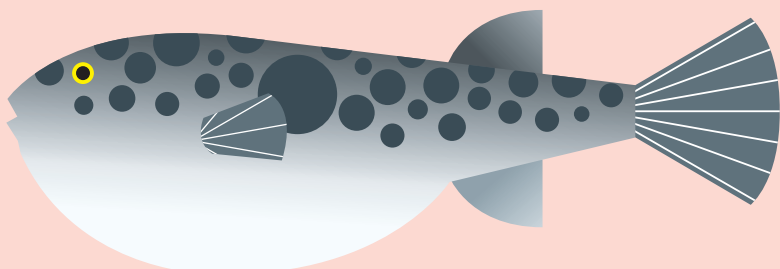
2022.11.5 [SAT] - 12 [SAT]

下関ふくレボリューションが幕を開ける。



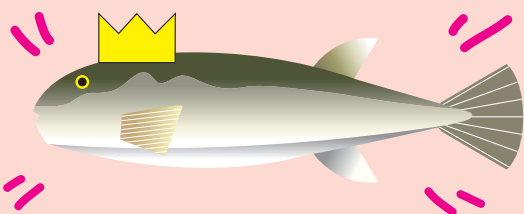
日本の代表的食用フグ

フグはどのくらい種類がいるのか、実はよくわかっていない。専門家によって答えが違
うので、最低でも100種類以上はいるということにしておこう。そのうち食べられるの
は30種程度。一流の料理人は食べられるフグなら唸るほど美味しく調理してくれる。



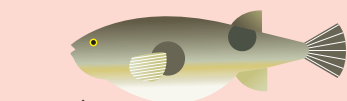
トラフグ

キング・オブ・キングズ。フグ界の頂点に君臨する。どう調理しても文句のつけようがない。

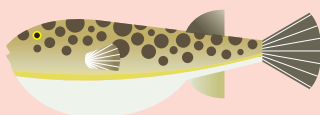


サバフグ

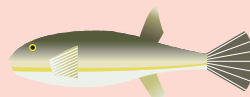
シロサバフグとクロサバフグに別れるが、どちらも食用可能。しかし、刺身だと他のフグと比較して柔らかいので、一夜干し等、加工用としか見なされていなかった。このフグのせいではない。だから美味しい食べ方を見つければいいだけの話。



マフグ



ヒガンフグ



ショウサイフグ

フグの常識を覆す「さばFUKUフリット」は絶句するほど美味しい。
11月5日から下関でどうぞ。お店はこちらのホームページでチェック。

<https://fuku-revolution.com>



フグの集積地である下関。海洋環境の変化によりトラフグが北上し漁獲量が減少している。一方、南方系のフグ(サバフグ)が増えて、魚種交代がおきている。下関でも様々な種類のフグが食べられているが、フグの王様、ブランド化された「トラフグ」以外は低価値となっている。下関フクレボリューションでは旬で食べられる「サバフグ」のメニューを通じ、このチャレンジに応えることが求められている。いや、チャレンジするのだ。