



フグの身を「引く」青木幸喜さん＝いずれも周南市櫛ヶ浜

随所にもてなしの心意気

技まろし! やまぐち

朝日・Yab共同企画

フグの季節がやってきた。周南市櫛ヶ浜のフグ料理店「栄ふく」もこれから忙しくなる。著名人も足を運ぶ知る人ぞ知る店だ。

フグと言えば、全国的には取扱量日本一を誇る南風泊市場のある下関が有名だ。だが、漁場として古くから知られるのが、周南市沖の周防灘から大分県の姫島沖にかけての瀬戸内海。海底にすみかとなる岩が多く、エサのエビやシャコが豊富で「内海もの」と呼ばれる最高

「栄ふく」青木幸喜さん(53)＝周南市

(Jチャンやまぐち、きょう午後4時50分から)



出来上がったフグ刺しとおかみの青木栄さん

級の天然トラフグの好漁場だった。フグの代表的な漁法であるフグはえ縄漁は、櫛ヶ浜の南にある給島の漁師が明治時代に考案し、全国に広まったものだ。

「栄ふく」の2代目主人、青木幸喜さん(53)はフグを「引き」続けて30年。いけすから一匹取り出して、「この両側が肉厚なのが良いフグなんです」。早速さばいてもらった。出刃包丁で背ビレ、両側の胸ビレを切り取り、頭部分を切り落とし、背中側の黒い皮、腹側の白い皮をはがし、毒のある内臓部分を取り出す。1分もたたずに1匹をおろしてしまった。

「忙しい時期には一日何百匹とさばかなきゃならないんで。そんな時は1匹20〜30秒くらいかな」。さばいた身や皮を水で丁寧に洗いながら青木さんはこどもなげに言う。

まな板と包丁を取り換えて「皮すき」に取りかかった。厚いまな板に皮を張り付け、刃の長い皮すき包丁を寝かせて当てずらしていく。皮の表面にある細かなトゲを取り除いて滑らかにし、つやと食感を高めるた

めの技だ。出来不出来が皮刺しの味に直結する。

「フグ刺しを引く以上に難しい。出来るようになるには10年はかかる。これがちゃんと出来るようになって初めて『フグがさばける』って言えるんです」。最近では機械でも皮すきは出来るようになった。それでも青木さんは職人の技にこだわる。一匹ごとに皮の厚さや硬さが違い、包丁の入れ方や力加減を微妙に調整する必要があるためだ。「人間の手で出来ることが基本。職人の技を後世に残していかないと」

続いてフグ刺し。冷蔵庫で寝かしてうまみを熟成させた身に薄刃のフグ引き包丁をすっと滑らせ、刺し身を皿に盛りつけていく。透き通るほど薄く切るものと思っていたが、青木さんは厚めに引く。薄く引くことは出来るが、「これくらいの方が歯ごたえがあって食べた気になるでしょう」。

菊盛りの皿に幸喜さんの母がおかみの栄さん(78)が皮刺しと薬味を載せる。普通はツマ程度の皮刺しも4人分はある。「せっかくのフグ。たっぷり食べてもらいたいから」と栄さん。

「栄ふく」は1993年、フグの仲買・加工会社を営む夫の義彦さん(79)を手伝っていた栄さんが、「築地には出せなくても味は遜色ないフグを安価に食べてもらいたい」と自宅を改装して始めた。幸喜さんの長男、大地さん(24)も3代目を継ぐべく修業中だ。「地道に努力して父みたいな職人になりたい」。フグ刺しを頂いた。厚い身のふりふりした歯ごたえの後に、上品なうまみが口の中に広がる。家族をあげてお客をもてなそうという心意気を感じる味だった。

(杉井昭仁)