

とらふぐ

宗像の鐘崎漁港は、福岡で最も多くのとらふぐが水揚げされる港です。宗像沖の荒波がしっかりと肉付きの強いフグの成長を育むと考えられています。

日本では、とらふぐは珍味だと考えられています。単に「ふぐ」と言えばとらふぐのことです。とらふぐは、身の引き締まった繊細な味わいで有名です。とらふぐには強力な神経毒が含まれており、特に肝臓と卵巣に集中しています。ふぐを調理するには特別な免許が必要です。ふぐ料理が高価なのは、特別な調理が必要だからです。

ふぐは紙のように薄い刺身にし、菊の花のようにお皿に盛りつけて食べるのが一般的です。宗像では、豆腐・野菜と鍋にする「てっちり」が、ふぐの楽しみ方として人気があります。とらふぐの旬は冬です。とらふぐは冬の寒さから身を守る脂肪の層をつけ、これがより豊かな味わいを与えます。2～3月には、宗像中の料理店が、水揚げを祝い割引価格でとらふぐ料理を提供します。