

ふく料理

フグの食文化は古い。考古学的に発掘された新石器時代の貝塚によれば、縄文時代（紀元前12,000～500 年）から人々はフグを食べていたという。最初の冒険的な漁師たちは、フグの致命的なテトロドトキシンを除去する技術をまだ習得していなかったと思われ、多くの人にとって、それが最後の食事だったのかもしれない。致命的なリスクにもかかわらず、ふぐの人気は数世紀にわたって高まる一方だった。

安土桃山時代（1568-1603）までには、ふぐ関連の死者の数は西日本で甚大なものとなった。16 世紀後半の領土紛争のため武士達が九州に集まった際には、戦場ではなく夕飯の食卓で命を落とした者も少なかった。

1592 年、太閤・豊臣秀吉（1536-1598）は「河豚食禁止令」を發布し、ふぐ料理を禁止した。この法律を破ると、武士階級の重要な収入源であった世襲禄を失うなど、厳しい罰が課せられた。ふぐをこよなく愛した長州藩（現在の山口県）の武士たちにとって、その制限はとりわけ厳しいものだった。

庶民の間では、密かなふぐ摂取が続いた。山口県出身の初代内閣総理大臣、伊藤博文（1841-1909）が下関の宿、春帆楼でフグ料理を豪快に食べた 1888 年まで、フグ摂取は非法であった。博文はフグの味に惚れ込み、3 世紀近く続いた法律を廃止することを選んだ。

ふく料理

下関のフグ料理は全国的に有名である。響灘、周防灘、関門海峡に面し、いずれもフグの好漁場である。この地のふぐの年間取扱量は、日本国内の他のどこよりも多い。刺身、寿司、鍋、雑炊のほか、ふぐのヒレを炙って熱燗に注ぐひれ酒など、さまざまな方法で味わうことができる。また、炭火で焼いたり、揚げたりして食べることもある。

さまざまな名前の魚

何世紀もの間、フグはさまざまな呼び名で呼ばれてきた。日本ではフグと呼ばれ、漢字では「河豚」と書く。関西では、その潜在的に致命的な性質から「鉄砲」というあだ名が一般的だ。下関では、「ふく」と呼ばれている。この言葉は、「福」を意味する同音異義語から生まれたと考えられている。また、「ふぐ」という言葉が不運を意味する言葉「不遇」に似ていることから、地元では避けられているという説もある。