



▲ (写真上) 敦賀ふぐの唐揚げを食べる児童たち。「おいしい」「給食で一番好きなメニューになった」という声が聞こえてきました。
▶ (写真右上) 給食で提供された敦賀ふぐの唐揚げ

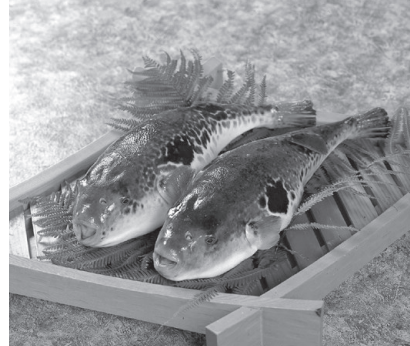


**敦賀ふぐが食べられる
お店はここでチェック!**

市内の旨いもんを紹介するWebサイト「つるが旨いもんマップ」にて、敦賀ふぐが食べられるお店を紹介しています。インターネットで「つるが旨いもんマップ」と検索して、アクセスしてください。(提供：敦賀商工会議所)



▲ (写真上) 敦賀ふぐの出荷に向けて生け簀からふぐを取り出す中村さん。出荷に適した敦賀ふぐを手際よく選びます。
▶ (写真右) いけすの中には出荷を控えた2年目のふぐ約1,000匹が元気よく泳いでいました。



「敦賀ふぐ」、食べたよ!

「敦賀ふぐの存在が薄れてきている。市民にもっと知ってほしい」との生産者の思いから、昨年12月、市内の公立小中学校給食で初めて「敦賀ふぐ」が提供されました。今回は、敦賀を代表する味「敦賀ふぐ」のことを、養殖に携わる方の言葉を交えて紹介します。



ふぐは例年、約7万匹が出荷され、1万匹が県内、それ以外が関西など県外へ出荷されます。中村さんは「消費の多い関西への出荷が多いが、今後は地元出荷をもっと増やしたい。嶺南はもちろんだ、嶺北、石川県での知名度を高めて、福井県の特産として認知されるようになりたい。そのためには、地元の人に敦賀ふぐをもっと知ってもらいたい」と話します。その取り組みのひとつが、学校給食での敦賀ふぐの提供でした。

**おいしい敦賀ふぐを、
もっと身近に**

昨年12月7日と10日、市内公立小中学校の給食に敦賀ふぐが初めて提供されました。給食への提供は、子どもたちが地元の食材、生産業への理解を深め、ふるさとを誇りに思う心を養うための福井県事業「ふくいの地場産学校給食推進事業」として実施され、養殖業者である敦賀市海水養魚協会、ふぐの納入業者である敦賀魚商協同組合の協力により実現しました。提供初日、松原小学校2年生の教室には中村さんの姿がありました。敦賀ふぐの唐揚げを食べた児童からは「おいしい」という声が聞こえてきました。中村さんから

**40年の歴史がある
敦賀ふぐの養殖**

敦賀ふぐとは、敦賀湾で養殖されたトラフグのことで、敦賀湾での養殖は今から40年ほど前に始まりました。現在は、西浦地区の色浜、手、沓にて、養殖業者10人がそれぞれの生け簀で養殖を行っています。トラフグの養殖は県内では嶺南地域で広く行われていますが、敦賀市の生産量は県内最多を誇ります。沓で養殖を営む中村英樹さんは「敦賀湾は三方を山に囲まれていて海が穏やか。そして、川からミネラル豊富な水が流れ込むから海水の栄養が豊富で、養殖に適している」と言います。市内では毎年12、13万匹の種苗(子どものふぐ)を購入し、約2年かけて育てます。成長した敦賀



▲敦賀ふぐについて話を伺った敦賀市海水養魚協会会長の中村英樹さん。敦賀ふぐのほか、敦賀真鯛も養殖しています。

も自然と笑みがこぼれました。給食を終え、「児童から『おいしい』と聞いてうれしかった。大人になって、このまちのおいしいものとして『敦賀ふぐがある』と思ってもらえたらありがたい」と中村さんは言います。

12月中旬、敦賀ふぐの出荷作業を終え、中村さんはこれからの意気込みを話しました。「新幹線開業まで残り数年。市内でもっと敦賀ふぐを知ってもらって、おいしさを実感してもらいたい。新幹線開業後、市民から『このまちに来たら敦賀ふぐっていいおいしいものがあるよ』と言ってもらえるよう、これからもおいしい敦賀ふぐを育てていきたい」と笑顔を見せました。



**新ブランド
「敦賀真鯛」
を知っていますか?**

敦賀真鯛

昨年9月、敦賀湾で養殖されたマダイの知名度を上げようと新ブランド「敦賀真鯛」としての出荷が始まりました。市内のマダイ養殖は敦賀ふぐとともに40年の歴史があります。肉質や脂乗りの良い敦賀真鯛を一度ご賞味ください。