

美川のぐのす

奇跡の発酵食
加賀に伝わる



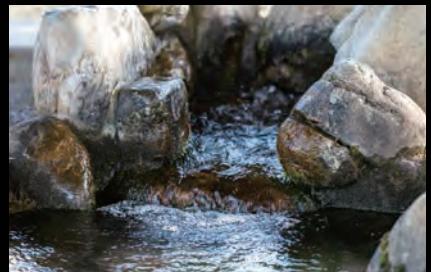
食の世界遺産 発酵食文化のまち、 石川県白山市美川



01

加賀の発酵食文化を受け継ぐまち、美川。

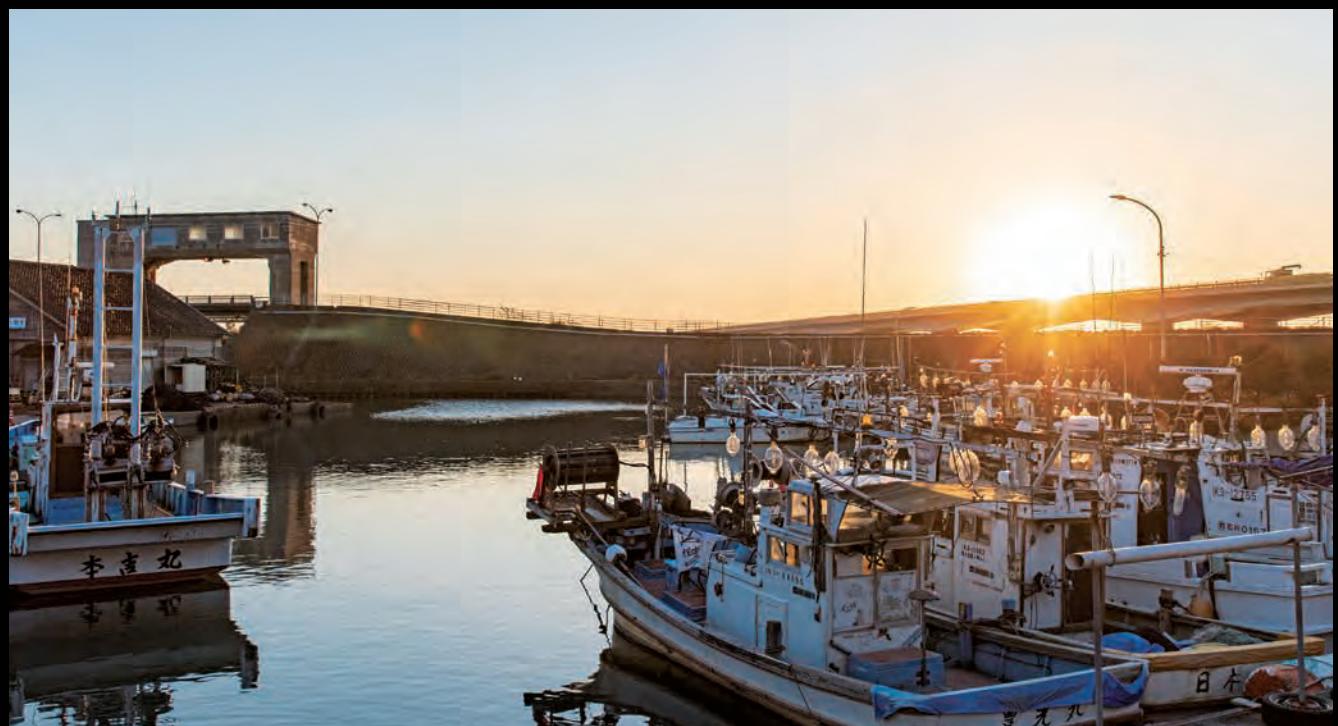
日本三名山の一つである靈峰白山。山頂から流れ出す雪解け水は白山市内を流れる手取川となり、美川地域を潤し日本海へと注ぎます。清らかな水、肥沃な大地の恵みは、人々に様々な恩恵を与え、酒・味噌・醤油・酢・こうじなど加賀の発酵食文化の礎となりました。先人の知恵を受け継ぎ、今も多種多様な発酵食品が造られています。



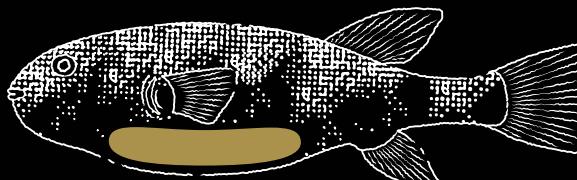
02

美川でふぐの子がうまれたきっかけ。

江戸時代から明治にかけて、商品を売買しながら日本海を航行した貿易船、北前船。美川は北前船の寄港地の一つとして栄えてきました。さまざまな積み荷がある中、北前船は美川だけの荷として「ふぐの卵巣」を降ろしていました。当時からふぐの身はおいしいと重宝され、その副産物である卵巣をどうにか食用にできないかと考えた、先人達の知恵と技の結集が「ふぐの子」なのです。



美川伝統の製法で作られる 加賀の食ロマン、 ふぐの子（ふぐの卵巣の糠漬）



03

mikawa history

加賀伝統の食文化、ふぐの子を守る。

昭和50年ごろ「ふぐの子」に危機が訪れます。猛毒を持つふぐの内臓は全て廃棄する法律が決まりました。それはふぐの卵巣も廃棄して糠漬に使えないことを意味していました。しかし、江戸時代から続く加賀の伝統産業であることから、唯一石川県だけに「ふぐの子」を造ることが認められたのです。



04

mikawa history

昔ながらの製法を守り、次世代へ伝えていく。

「ふぐの子」は、北陸など日本海側で獲れた産卵期のごまふぐの卵巣を塩漬した後、杉樽で糠漬します。糠漬は、2年ほど空気に触れないよう毎日いわしの魚醤を樽の縁から注ぎ発酵させます。その際、無毒化するようですがメカニズムは未だに解明されておらず、食の安全を守るためにも伝統の製法は変えずに守られています。「ふぐの子」は、加賀の発酵食文化であり、美川の人々の知恵が生んだ奇跡の発酵食といえます。



発酵食の 奇跡

ふぐの子ができるまで



01 原魚の選定

暖流と寒流が混じり合い、良質なプランクトンが発生する日本屈指の漁場、能登半島の沖合。春に獲れたごまふぐは、産卵期のため良質な魚卵を持っており「ふぐの子」の材料に最適です。



02 卵巣の摘出

身と卵巣を分離します。卵巣は、そのまま食べれば5・6人の致死量に相当する毒の塊です。塩漬と糠漬をすることで、猛毒だった卵巣は、独特の旨味のある「ふぐの子」へと変わります。

画像提供：北陸スタッフグループ



03 塩漬

卵巣を半年から1年かけて塩漬します。約30%の塩と白山の伏流水を入れた塩水に漬けることで、漬汁に猛毒が徐々に染み出していく。水分が抜けることで卵巣は固く引き締まっていきます。



04 塩上げ・洗浄

長い間、塩漬していた卵巣を取り出し、地下50メートルから汲み上げた白山の伏流水で丁寧に洗っていきます。塩漬を1年程度行う中でも、毒性は1/4以下になると言われています。



05 糠漬

塩漬したふぐの卵巣、糠、粂の順に詰めていき、桶がいっぱいになったら、縁に編んだ縄を一周させ木蓋をします。昔から使い続けてきた木蓋や縄は菌が働きやすく、清潔に保つために必要です。

06 本漬貯蔵発酵

美川伝統の製法で
ふぐの卵巣から
毒が抜ける奇跡の歳月。

毒を抜くために、約2年間の本漬を行います。空気に触れないよう、毎日いわしの魚醤を足しながら発酵を待ちます。発酵微生物の働きによって毒性が抜けると言われています。



さし汁



木樽

いわしの魚醤を注ぐことで、ふぐの子の芳醇な旨味を引き出し味をつけます。

ふぐの子 粕漬

ふぐの子粕漬とは、約二年糠漬し毒が抜けた「ふぐの子」の糠を洗い落とし、さらに約半年酒粕に漬込みました。酒粕が塩分を吸収し粕の甘さが滲み込んで、糠漬とは異なった味わいになります。



ふぐの子の安全性について



毒性検査の結果、国基準を満たしたふぐの子に付与される「検査済シール」。安心してお召し上がりいただける証です。

ふぐの子の美味しい召し上がり方

加賀に伝わる幻の珍味、
ふぐの子の食べ方をご紹介いたします。



基本の 召し上がり方

糠を丁寧に落とし、薄く輪切りにしてそのままお召し上がりください。
アルミホイルで包んで、軽く炙ると香ばしさが際だち、より美味しくいただくことができます。
お好みで、酢やレモン汁をかけたり、大根おろしを添えると塩からさがやわらぎます。

アレンジレシピ

一味違ったふぐの子の新しい食べ方をご提案いたします。



ふぐの子茶漬

器にご飯を盛り、ふぐの子を適量のせ、だし汁やお茶をかけていただきます。お好みでわさびや白髪ねぎ、大葉を添えて。



ふぐの子カナッペ

お好きなクラッカーに、カットしたクリーミチーズとふぐの子をのせます。彩り野菜や柑橘系のスライスを添えて華やかに。



ふぐの子パスタ

溶かしバターにマヨネーズをあえ、ふぐの子をほぐして加えます。茹でたパスタによくからめ、大葉やねぎで彩りを。

伝統を受け継ぐ、美川の味

長い歳月を経て熟成された、
美川のさまざまな発酵食品をご紹介いたします。

荒忠商店

あらちゅうしょうてん



殿の肴セット

ふぐの子糠漬(100g)・ふぐ糠漬スライス(40g)・ふぐ粕漬スライス(40g)

日本海の天然ごまふぐ・米ぬか・麹・自家製いしる・天日塩だけを使用した、
無添加発酵食品。身がスライスされて食べやすいふぐの親子セットです。



ふぐの子糠漬け<200g>
真空袋(100g)×2個



さばへしこ3本セット
鯖へしこ3本



常きげん吟醸粕漬 お試しセット
紅鮭・たら・かわはざ・
ふぐ・さばへしこ(各1枚)

鯖のへしこお試しセット

鯖へしこ(1本)・さばへしこ吟醸仕込(1枚)・さばへしこスライス(50g)

脂がのった国産寒さばにこだわり、伝統製法で発酵熟成した定番の
1本物や、スライスしたさばへしこ、加賀銘酒の吟醸酒粕を使用したさ
ばへしこのセットです。

| 荒忠商店

〒929-0235

石川県白山市美川永代町甲233

TEL 076-278-5021 FAX 076-278-4936

MAIL aracyu@alpha.ocn.ne.jp

URL https://www.arachu.com

営業時間 ●9:00~18:00

定休日 ●水曜日



あら与

あらよ



小姫

ふぐ缶干ぬか漬・粕漬(各2枚)・糠漬・粕漬スライス(各10枚)・
ふぐの子ぬか漬・粕漬(各80g)・缶干ふぐ(50g)

食の世界遺産、ふぐの子の糠漬・粕漬、ふぐ糠漬・粕漬のスライスパッ
ク・缶干ふぐの詰合せ。そのままか、軽くあぶっても美味しくお召し上がり
いただけます。



ふぐかけ<50g>
味の種類全6種(しょうゆ・わさび・
キムチ・うめ・カレー・ゆず)



ふぐかもし漬<50g>



ふぐたま

<25g>

ふぐの子を、より食べやすくほぐし瓶詰にしました。ご飯やお茶漬けには
もちろん、パスタソースやマリネ、カルパッチョなど洋風のアレンジにもよ
く合います。



こんかいわしの
バーニヤカウダ<90g>

| あら与 (本店)

〒929-0223

石川県白山市美川北町ル-61

TEL 076-278-3370 FAX 076-278-5688

MAIL inform@arayo.co.jp

URL https://arayo.co.jp

営業時間 ●9:00~18:00(日・祝日は10:00~)

定休日 ●水曜日





ふぐの子糠漬

1個あたり80g～200g

二度の夏季の間じっくりと熟成した糠漬。厚めにスライスしたり、スープなどで卵を卵巣から取り出して、チヂミとした食感をお楽しみください。



ふぐ糠漬

1枚

新鮮なごまふぐを漬け込んだ、当店で一番おいしいと評判の商品です。薄くスライスしてご飯のお供はもちろん、お酒の肴にも非常によく合います。



さば糠漬



いわし糠漬



各種詰め合わせも承ります。

任孫商店

〒929-0235

石川県白山市美川永代町甲201

TEL 076-278-7000 FAX 076-278-6001

URL <https://mikawa.shoko.or.jp/fugunoko/tomago/>

営業時間 ●9:00～18:00

定休日 ●水曜日



ふぐ尽くし

粕漬スライス(40g)・糠漬スライス(40g)・ふぐ干ひれ(7g)・
ふぐの子糠漬(100g)・ふぐの子粕漬(100g)



紅鮭・ふぐ粕漬セット

紅鮭粕漬(6切)・ふぐ粕漬(6枚)

北海の幸、脂ののった紅鮭と馥郁としたふぐの粕漬の詰め合わせセットです。酒、ビールの肴やご飯のお供に。



ふぐの子糠漬セット(400g)



ふぐ粕漬・糠漬セット
ふぐ粕漬(3～4枚)・
ふぐ糠漬(3～4枚)



ふぐの子糠漬 切り(35g)

原清商店

〒929-0235

石川県白山市美川永代町甲1番8

TEL 076-278-2764 FAX 076-278-3487

URL <http://www.fugu-harase.com>

営業時間 ●9:00～18:00

定休日 ●日・祝・祭日、年末年始、市場休業日



