

# 「 中国でフグを食べる！？」

上海駐在員事務所

舛本 誉人

「ニーハオ！」 今回は中国のフグ（中国名：河豚魚）についてご紹介します。

フグを食べる機会に恵まれたのは、揚子江沿いの中国江蘇省の鎮江市へ出張に行った際、現地の人から「近郊の楊中市という所に、中国でのフグの名産地がある」と案内されたことがきっかけでした。これまで、フグは海の魚であると思っていた私は、揚子江の中流地帯に位置する楊中市がフグの名産地であるということに大変興味を引かれました。

フグ専門店に到着すると、入り口で淡水の水槽（生け簀）に入れられているフグが訪問客を楽しませていました。考えてみると、日本でフグを漢字で書くと「河豚」です。中国ではフグを河豚魚（フトンウィー）と呼びます。直訳すれば河にいる豚のような魚という意味になり、これこそ我々が日本で食べるフグのルーツを発見？と俄かに心が躍りました。しかし、後日調べてみると、淡水で生きるフグに最初に漢字が当てられ、それが後に広がり、見た目も同じ海に生息するフグにも同じ漢字が当てられたと判明しました。少し肩を落とすことになりましたが、何はともあれ中国のフグ料理について簡単にレポートします。

まず、最も興味のあるところは、中国のフグに毒は有るのか、無いのかということですが、もちろん中国のフグにも毒があります。証拠としてフグの調理師が免許と、過去日本で修業した時の写真、有名人や政府関係者にフグを調理した時の写真を示し、安全性をアピールしにやってきました。フグの毒は、日本においても、素人が調理したフグを食べて、毎年数多くの食中毒や死亡例が報告されている通り大変危険です。調理師は私が日本人であることが分かると、刺身を食べてみないかと薦めてきました。しかしさすがに生で食べるのは怖かったので、火がしっかり通っていて調理師が最も推薦する料理を注文することにしました。運ばれてきた料理はオレンジソースに包まれたフグ料理でした。意を決し、一口食べてみました。味は川魚のような味がしたと記憶しています。

臆病者の私には、これ以上このレポートを書くだけの余裕や食欲が湧いてきませんでした。もし中国の淡水で育ったフグに興味のある人がいらっしゃれば、是非私の代わりに試してみたいと思います。ちなみに私の体調はその後全く問題ありません。

楊中の淡水で育ったフグ（河豚魚）



筆者撮影

楊中市内のフグ（河豚魚）専門店料理



筆者撮影

フグの紹介文



筆者撮影