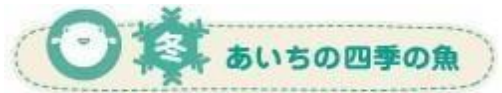


冬の味覚の王様 **トラフグ**



▶ 観光情報

トラフグは下記の地域でおいしくいただけます。詳しくは各観光情報ホームページをご覧ください。



篠島



日間賀島



南知多町



佐久島

▶ 基本情報



旬
冬



漁法

はえ縄、小型底びき網



主な産地

南知多町、西尾市、蒲郡市

● 愛知県は全国 1, 2 の産地 10月に解禁されたらフグツアーも

フグにもいろいろ種類がありますが、最高級に位置づけられるのはトラフグです。トラフグと言えば下関がイメージされますが、実は愛知県は、全国でも 1, 2 を争う天然トラフグの産地なのです。

「あいちの四季の魚 冬」にも選定されています。冬が近づく、南知多町の片名漁港はトラフグの水揚げで活気づきます。愛知県のトラフグの多くは「はえ縄」という漁法で漁獲されており、漁期は 10月から 2月に限定されています。

身が筋肉質なので、フグの刺身「てっさ」は薄造り。唐揚げ、鍋も旨いことは間違いありませんが、内臓に猛毒があるので、自分で調理して食べては絶対にダメです。産地に行って食べましょう。南知多町、特に日間賀島と篠島はトラフグの名産地で、冬のフグツアーが人気です。