



その土地ならではの食が、 観光の大きな要素になると思います。

プロフィール◎かたおか つるたろう

俳優、画家、陶芸家。昭和29年、東京都荒川区西日暮里生まれ。高校卒業後、片岡鶴八に弟子入りし、3年後に声帯模写で独り立ちし、東宝名人会、浅草演芸場に出演。その後、バラエティ番組を足がかりに人気者となる。現在は幅広いキャラクターを演じる俳優として、また画家、陶芸家としても活躍中。日本アカデミー賞最優秀助演男優賞、キネマ旬報助演男優賞など受賞多数。群馬県草津市に草津・片岡鶴太郎美術館、佐賀県伊万里市に伊万里片岡鶴太郎工芸館、石川県加賀市に山中片岡鶴太郎工芸館、福島県福島市に片岡鶴太郎美術庭園がある。

五島地方ではハコフグのことを「かつとつぽ」と呼び、内臓を取り出して、その中にネギや味噌などを混ぜたものを詰めて焼く伝統料理もあります。片岡／いろんな郷土料理があるんですね。ここ「とらふぐ亭」にも私のお勧めの珍しい食べ物があります。いけすの中で泳いでいるフグをさばいてすぐに、炭火で焼いて食べる焼きフグなんです。はじめはお得意様への裏メニュー、それから夏場だけの限定品だったそうですが、今では大人気で、冬でも焼きフグを注文するお客さんが増えているそうです。私もファンの

安全・安心で高品質な「長崎とらふぐ」を 自信を持って全国の皆さんにお勧めしています。

金子／フグ料理のどんなところが好きですか。

片岡／味は淡泊ですが、魚なのに肉のような独特の旨味があります。部位によって味の表情が違っていて全部が美味しい。それを一つひとつ食べ込んでいくというのがフグ料理の一番の楽しみです。鍋やフグ刺し、白子はもちろんですが、肉厚のひれを使ったひれ酒はコクがあって格別に旨いですね。最後に雑炊をいただくとき、この淡泊な魚のどこにこんな旨味があるのかと驚くくらいです。それに、私はボクシングをやっている食事には気をつかうんですが、フグは余分なカロリーがないですし、いいカラーゲンをたくさん含んでいます。実はここに食事に来る時は大体ジムでトレーニングをしてお腹を空かせてフグを食べる（笑）。これが最高です。



このお店でお聞きするまで、こんなにおいしいトラフグの産地が長崎県だとは知りませんでした。「長崎とらふぐ」は丸々としていてつやがあり、厚みのある身は歯ごたえがあつてとてもおいしいです。長崎県ではいつ頃からトラフグの養殖が盛んに行われるようになったのですか。

金子／もともとタイやブリが中心だったのですが、全国各地で養殖されるようになると価格の面で厳しくなつて、昭和五十年代後半から六十年代にかけてフグ養殖が県内各地に普及しました。今では、日本一の生産量を誇る養殖フグの産地になっています。

しかし平成十五年、寄生虫駆除にホルマリンを使用していたことが判明したため、県で徹底した指導や検査、技術開発を行つてきました。そして、第三者機関が認定する「適正養殖業者認定制度」を導入して、安全・安心で高品質な養殖トラフグを「長崎とらふぐ」としてブランド化しました。現在、首都圏や関西・中京地区を中心に販路の拡大に取り組んでいます。

一人ですが、醤油ベースのたれに付けて食べると最高ですよ。金子／皿の上でピチピチ跳ねるフグには驚きますし、焼くと香ばしくて一段と旨味が増します。私は初めて食べましたが、独特の食感で本当においしいです。片岡／私が足繁く通うのもおわかりいただけるでしょう。

金子／そうですね。新鮮、安全・安心で値段がお手頃だけでなく食べ方へのこだわりの点でも「とらふぐ亭」さんの人気の秘密だと思います。

長崎ブランドの魅力

金子／片岡さんはテレビ番組のロケで全国を訪れておられるでしょうし、ラジオでも旅に関する番組をお持ちだったと伺いました。長崎県では観光立県を目指して県民総ぐるみの取り組みを進めています。片岡さんが感じる旅の魅力とはどんなところにあるのでしょうか。

片岡／やはり「食」ですね。その土地ならではの食が、観光の大きな要素になると思います。旬の時期に、そこに行かなければ食べることできかないものを、遠くてもわざわざ食べに行く

食へのこだわり

片岡／食の安全・安心について、最近では消費者の関心も高まっていますよね。その適正養殖業者認定制度とは、どのような仕組みになっているのですか。

金子／この制度は、養殖魚の安全を確保し、消費者へ安心をPRしようとして平成十六年にスタートしました。種苗の生産履歴がはっきりしているか、不適切なエサを与えていないか、未承認の薬品を使用していないかなどをポイントに、養殖業者の方々から証明書や証拠書類を提出していただいて、県や大学、消費者団体などで構成する第三者機関で認定するものです。

この制度を導入することで、安全・安心で高品質な「長崎とらふぐ」を自信を持って全国の皆さんにお勧めしています。「とらふぐ亭」さんにもこの制度を高く評価していただいていることは私たちもたいへん光榮だと思っています。片岡／県や生産者の皆さんが、そういった取り組みを進めてこられたからこそ、私たちが安全・安心でおいしいトラフグを味わえるようになったわけですね。

というのが旅の楽しみの一つです。金子／私もそう思います。今は忙しくてなかなか旅行に行けませんが、旅にとって「食」は大事なものです。観光立県を進めているのですが、県内各地の恵まれた自然、歴史文化にいかにも美味しい「食」をからませるか。特に本県は和・華・蘭、つまり和食、中華、洋食といった歴史的に独特な食文化が育まれています。

フグ以外でも農産物では、長崎県は北海道に次いで全国二位の生産量を誇るジャガイモの産地です。また、四月から営農が始まる諫早湾干拓地では、化学肥料や化学農薬を抑えた環境保全型農業に取り組んで、約七百ヘクタールの広大な農地でジャガイモやタマネギ、トマトなど、消費者の皆さんが求める安全・安心な農産物をつくつて、「諫干ブランド」として全国に売り出したいと考えています。

ほかにも、麦焼酎発祥の地、壱岐には壱岐焼酎、五島地方には日本三大うどんの一つに数えられる五島手延うどん、さらに、壱岐や離島などで潮風によって育ったミネラル豊富な牧草を食べた肉質の良い長崎和牛など、自信を持ってお勧めでき

長崎県が養殖フグの日本一の産地だということは、あまり知られていませんよね。品質も良く、新鮮でおいしい長崎産のフグをもっと声を大にしてPRすべきだと思います。

そんなフグの産地であれば、長崎県でも皆さんよく「長崎とらふぐ」を食べられるんですか。金子／それが残念なことに、これまでほとんど下関や大阪に出荷していて県内ではあまり口にすることはなかったんです。しかし、フグ養殖が盛んになって、最近ではこれを地域振興につなげようと松浦市の「松浦とらふぐまつり」をはじめ各地で活用されてきています。

また、郷土料理では島原地方でフグのことを「棺桶がん」をそば（ば）に用意しても食べたいことから「がんば」と呼んで、湯引きや、ぶつ切りにして煮込む「がねだき」といった料理方法があります。



る長崎県ならではの食のブランドがたくさんあります。片岡／長崎と言えば、チャンポンや卓袱料理を思い出しますが、伺っていると「食」の魅力がたくさんあるようで、旅心をそそります。長崎県に興味津々ですね。金子／ぜひ、改めて長崎県に思い出いただき、豊かな自然に育まれた食を味わい、独自の歴史・文化にふれていただきたいと思います。そして、今後も「長崎とらふぐ」ファンの代表として、そのおいしさをPRしていただけると嬉しいです。

これからもお忙しい毎日が続くと思いますが、ますます活躍されることをお祈りしています。本日はお忙しいなか、貴重なお話をありがとうございました。最後に、「とらふぐ亭」の皆さんにもたいへん美味しい料理をいただき感謝いたします。今後とも「長崎とらふぐ」をよろしく願います。

「とらふぐ亭」平成8年に創業した(株)東京一番フーズが展開する泳ぎとらふぐ料理専門店。首都圏にとらふぐ亭グループ50店舗があり、年間約250トンの国産トラフグ(うち本県約175トン)を使ったさまざまなトラフグ料理を提供している。

※4「松浦とらふぐまつり」日本一の養殖トラフグを地産地消や地域振興に活かす目的で、水産業、観光・商工業、行政などが一体となり取り組んでいるイベント。平成17年度から始まり、今年度は10月～3月まで開催。