

ぬかづ ふぐの子糠漬け

にほん みかわ ちんみ
日本でここ（美川）だけの珍味

みかわ いしかわけんかなざわし こまつし ちゅうかん いち かがはんじだい もとよし しょう
美川は、石川県金沢市と小松市の中間に位置し、加賀藩時代「本吉」と称
し、きたまえぶね きこうち さか めいじ しょき いちじきけんちょう お
し、北前船の寄港地として栄え、また明治の初期には、一時期県庁も置かれ
ています。

かいろこうえき ちゅうしんち みかわ きた えぞち こんぶ
このような海路交易の中心地であった美川へは、北は蝦夷地から昆布やに
しん、いなし、みなみ きゅうしゅう しものせき きたまえぶね しおづ ひん はこ
し、いわし、南は九州・下関からふぐが北前船により塩漬け品として運ば
れ、これらをぬか こうじ いしる つ こ はっこう ふゆ ほくりくちほう
れ、これらを糠と糶と魚醬に漬け込んで発酵させたものが、冬の北陸地方の
きちよう
貴重なタンパクとなっておりました。

げんざい みかわ かいさんぶつか こうぎょうしゃ けん
現在、美川にはこれらの海産物加工業者が8軒あり、ふぐ、にしん、さば、
かわ とう ぬかづ せいひん ほんばい なか
いわし、皮はぎ等の糠漬けの製品を販売していますが、中でもふぐの子
らんそう ぬかづ いしかわけん みかわ かなざわし かないわ おおの きたまえぶね
(卵巣)の糠漬けは、石川県でも美川と金沢市の金石、大野といった北前船
のきこうち いちぶ ちいき せいぞう ちんみ
の寄港地であったごく一部の地域でのみ製造されている珍味です。

もうどく とく かんぞう らんそう
これは、ふぐには「テトロドトキシン」という猛毒があり、特に肝臓や卵巣
（ふぐの子）にどく しゅうちゅう ふつう らんそう かいたい
に毒が集中しており、普通ふぐの卵巣は解体されるとすぐ
しょうきやくしょぶん ふつう せんじん ちえ けいけん らんそう
焼却処分されるのが普通ですが、先人の知恵と経験から、ふぐの卵巣を2
ねんかんいじょうしお ぬか つ はっこう どく ぬ
年間以上塩と糠みそに漬けることにより発酵させ、毒を抜いてしまうもので
す。もちろん中毒例は皆無であります、げんざい どくせいけんさ ぎむづ
現在では毒性検査も義務付けられ
ており、あんしん た
安心して食べられます。

た かた ぬか かる お うす き め あ
ふぐの子の食べ方は、糠を軽く落とし、薄く切ってそのまま召し上がるか、
あつ き ぎんがみ つつ や こう
やや厚め（0.5～1.0 cm）に切って銀紙に包んで焼きますと、より香ばしく、
あつ さけ さかな さいてき
熱いごはんとともにいただけ、お酒の肴として最適です。

いちど しょうみ
ぜひ、一度ご賞味ください。