

UD NEWS

UDトラックスのお客様向け広報誌

vol.01
2026

〔大阪府 大阪市〕

ふぐ食文化の

源流を辿る

かつて、高嶺の花であったふぐ料理を
庶民が気軽に楽しめる食文化として広めたのは
大阪の料理人たちだったといわれています。
港町の賑わいの中で受け継がれてきた
冬の味わい、ふぐ食文化の源流を辿ります。



大阪湾岸西地域営業部
カスタマーアドバイザーの
仲田がご案内します！



大阪
特集号



ふぐ食文化の 源流を辿る

透き通る身を薄く引いたてっさ、旨味が溶け出す白濁のてっちり。冬に欠かせない味覚であるふぐ料理は、大阪において特別な存在です。かつて高嶺の花だったふぐ料理を、庶民が気軽に楽しめる食文化として広めたのは大阪の料理人たちだとわれています。なぜ、この土地でふぐ食文化が育まれてきたのか。その背景にある歴史とふぐ料理の魅力をご紹介します。

ふぐのおいしい魅力を
余すことなく
お伝えいたします！

大阪湾岸西地域営業部
カスタマーアドバイザー
仲田 雅志



日本人を魅了し続ける ふぐ料理の歴史を紐解く

一般社団法人 大阪府調理師会 理事長の尾崎滋さんにお伺いしました。日本では、どのようにふぐ料理が食され、文化として根付いていったのでしょうか。「ふぐを食べる習慣は古くからあり、縄文時代のもものと推定される貝塚から、幾度となくふぐの骨が発見されています。室町後期から安土桃山時代には、みそ汁の具にふぐを用いたふくと汁が一般的に食されるようになっていましたが、ご存知の通り、ふぐには危険な毒があります。江戸時代に入るとふぐ中毒事故による死亡者も増えたため、朝鮮出兵の際、豊臣秀吉により『河豚食禁止令』が発せられました。』しかし、現在の日本ではふぐ食が認められています。「禁止令が出たあとも、山口県下関では江戸時代を通してふぐが庶民の間で密かに常食されていました。禁が解かれたのは、1887(明治20)年に初代内閣総理大臣 伊藤博文が下関の割烹旅館・春帆楼を訪れ『魚が食べたい』と言ったことがきっかけです。大時化でまったく魚が獲れずふぐしか無い状態で、春帆楼の女将は罰を受ける覚悟でふぐ刺しを提供したところ、博文はこれを絶賛。翌1888(明治21)年には、下関の地でふぐ食が解禁となりました。」

その後、徐々に日本各地でふぐ食解禁の流れが起こったそうです。「大阪では1941(昭和16)年に、ふぐ食が解禁となっています。その頃には、下関のふぐ料理は高級料理として、一部特権階級のものとなっていました。高嶺の花的な存在となったふぐ料理を、再び庶民が楽しめるものとして広まったのは、ここ大阪です。特に、業界でふぐ博士と呼ばれる料理人・北濱喜一さんの功績は大きく、長きにわたる独自のふぐ研究、大学研究者との交流により、いち早く適正なふぐ処理の除毒工程が確立され、日本で初めてふぐの処理資格に関する条例を大阪府が定めることになりました。以降、大阪に多くのふぐ処理者が定着。安全安心なふぐ料理を提供するお店が増え、大阪のふぐ料理は庶民の間でも発展していったとのことです。



①



②



③

①職人技により美しく盛り付けられたてっさ。弾力のあるふぐの身は厚く切ると噛み切ることが難いため、透けて見えるほどの薄造りにし、その旨味と食感を楽しむのが一般的。ちなみに、てっさ、てっちりといった料理名は、ふぐが毒にあたることと死にいたる魚であることから、隠語で「鉄砲」と呼ばれていることに由来する。鉄砲の刺し身で「てっさ」、鉄砲のちり鍋で「てっちり」となる。②一般社団法人 大阪府調理師会 理事長の尾崎滋さん。ふぐ料理の歴史と魅力について語っていただいた。③ふぐ博士・北濱喜一さんによるふぐの画。北濱さんはふぐ毒やふぐの薬効についてなど、長崎大学や九州大学の研究者との交流の中で様々な知識の発見・周知に努められ、現在の日本におけるふぐ食文化の広がりに大きく貢献された。



庶民に愛され 広がり続けた 滋味深い冬の味覚



ホテルアイボリー「新免館」
〒560-0021
大阪府豊中市本町3-1-16
06-6849-1111(ホテルアイボリー)
06-6849-3051(新免館)
https://www.hotel-ivory.co.jp/
営業時間
ランチ 11:30～14:00(L.O 13:30)
ディナー 17:30～20:00(L.O 19:30)
※定休日はWebサイトをご確認ください。

おいしいふぐ料理を提供する 調理人の徹底した安全意識

ふぐの毒と、その処理の技術について、ホテルアイボリーの和食調理部 料理長の日下博喜さんにお話を聞きました。「ふぐ毒はテトロドトキシンという、無味・無臭・無色の水溶性の神経毒です。青酸カリの数百倍にもおよぶ、強い毒性を持っており、加熱しても分解されず、解毒剤がないという厄介者です。有毒な臓器を食べない限り、中毒の発生例はないとのことですが、ふぐ料理の安全性はどのように担保されているのでしょうか。『ふぐ処理者資格は、各道府県の条例、要綱に基づいて取り扱われており、ふぐの衛生確保について熟知した者だけが免許を交付されます。調理人は細心の注意を払い、毒を持つ部分が食べられる部分に触れたり混じることがないように、丁寧に可食部、不可食部の鑑別を正しく見極め、ふぐ処理、除毒作業を行います。手指に傷があるときは、処理除毒作業を行うことはできません。また、処理されたふぐ食は、鍵付きのゴミ箱に入れ施錠し、産業廃棄物として焼却処分することが義務付けられています。』おいしいふぐ料理を提供するためには、ここまで徹底した安全管理が必要だったのですね。



①丸ふぐ(有毒部処理前のふぐ)の処理除毒の様子。正しい知識と繊細な技術で、細かく丁寧に可食部、不可食部を切り分けしていく。②切り分けて鑑別したものがこちらの写真。テトロドトキシンは、ふぐの王様と呼ばれるとらふぐの、ほぼすべての内蔵に含まれている。③不可食部は、鍵付きのゴミ箱に保管されたのち、産業廃棄物として焼却廃棄される決まりになっている。④調理の撮影、取材にご協力いただいたホテルアイボリーの和食調理部 料理長の日下博喜さん(左)と、同ホテル直営のレストラン「新免館」の料理長 徳永祐樹さん(右)。⑤全日本ふぐ協会で発行しているふぐマイスタープレート。処理除毒、調理のそれぞれにおいて、熟練の優れた技術を有する調理師に授与されている。

希少なふぐ食文化を 守るために重ねる工夫

ふぐ食文化の発展と継承を目的に活動する、一般社団法人 全日本ふぐ協会の大田晶子さんに、今後の展望をお聞きました。「消費者からすると『どこで食べたら安心なの?』『本当においしいの?』など、不安に思われる方も多くいらっしゃると思います。そのため、当協会では審査のうえ、『ふぐ処理マイスター』『ふぐ調理技術マイスター』の称号を授与する取り組みを行っています。提供する側にも、これまで以上にふぐ食提供に対する責任感が増し、消費者の方にとっては安全性がわかりやすく伝わります。また、『全日本ふぐ処理・調理技術大会』開催を通して、全国のふぐ処理除毒工程の平準化を図っています。下関に始まり、大阪で庶民に広まったふぐ食文化は、どうしても東西で技術者の質と数に差が生まれています。そのため、一人一人の調理技術向上を目的とし、大会参加者は国籍を問わず受け入れ、技術継承や後進の育成活動をしています。安全安心でおいしい日本のふぐ食を、今後は海外にもアピールしていきたいですね。ぜひ大阪にお越しの際は、ふぐの食文化に触れて、その滋味深い味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。



①てっさと並んで代表的なてっちり、大阪が発祥。白身魚を使った鍋を、熱い湯に入ると身がちりちりに縮むことから「ちり鍋」と呼んだ。鉄砲とちり鍋で、「てっちり」。プリプリとした食感と、淡泊で上品な味わいを楽しめる。②ふぐはほかにも味わい方が様々。茶碗蒸しは切り身のほかに、白子を用いられることも多く、濃厚な味わいに。③ポン酢で和えた、皮の湯引き。鮫皮を引く工程は、ふぐ処理の中で特に技術を要する。コリコリとした食感が魅力。④から揚げにすれば、サクッとした食感で子どもにも食べやすいおいしさに。⑤極めつけはふぐのヒレ酒。熱したヒレを熱燗に入れて火をつければ、ふぐの芳醇な香りが移ったほかにはない味わいの一杯となる。

ふぐ食文化が
世界にも大きく
広がることを願います！

