

第15回

萩の真ふぐ祭り

とき 令和6年 3月10日(日) 午前10時～午後2時

雨天
決行

ところ 山口県漁協萩地方卸売市場
道の駅 萩しーまーと

10:15～

真ふぐ鍋の販売

1杯
400円
限定700食



10:15～

真ふぐのお刺身 & みがき・ぶつ切り特売

※有毒部を除去したもの ※写真はイメージです
※「真ふぐのみがきの捌き方」は裏面をご覧ください



10:15～

真ふぐの炊き込みご飯の販売

1パック
400円
限定500食



真ふぐの

12:00～

握り寿司の販売

1パック
600円
限定50食



13:30～

○×クイズ大会

真ふぐ等に関する楽しい○×クイズ大会。
正解者には豪華賞品あり。

身欠き 磨き



スケジュール

- 10:00～ ●オープニング(開会セレモニー)
- 真ふぐ活魚の水槽展示
- 10:15～ ●真ふぐのお刺身・みがき・ぶつ切りの特売
- 真ふぐ鍋の販売 **限定700食**
(1杯400円)
- 真ふぐの炊き込みご飯の販売 **限定500食**
(1パック400円)
- 12:00～ ●真ふぐの握り寿司の特売 **限定50食**
(1パック600円)
- 13:30～ ●○×クイズ大会
(正解者には豪華賞品あり)

※海況等により実施内容は変更になることがあります。



●主催/萩の真ふぐ祭り実行委員会
●共催/萩市、萩の魚ブランド化推進協議会、阿武・萩地域地産・地消推進協議会

お問い合わせ

萩市水産課(平日のみ) TEL 0838-25-4195

ま さば 真ふぐのみがきの捌き方

カエル骨が付いている場合
(カマの部分)



カエル骨を半分に切る。



写真のように包丁を入れて切り分ける。

完成



刺し身用に薄切りにするコツ



身の低い方(背の部分)を手前にして切る。



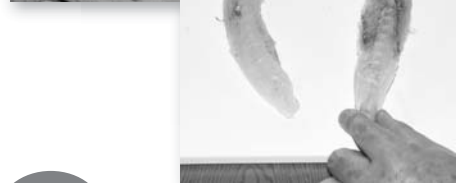
尾のヒレの部分を出刃包丁で切り取った後、写真上の包丁がさしている部分(ウグイス骨)に包丁を入れ切り取る。



ウグイス骨を切り取った状態。ウグイス骨は、身と食感が異なり、通が好む部位。



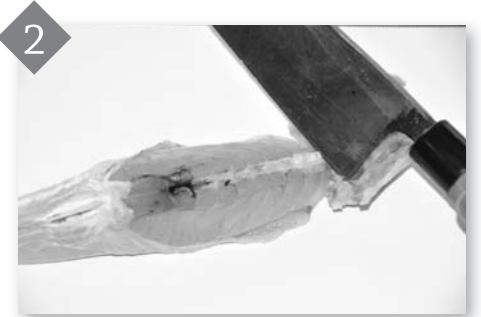
身の部分を三枚におろす。



※切り分けた骨の部分は、ちり鍋やから揚げなど料理によって、好みの大きさに切る。



真ふぐのみがきを用意する。



出刃包丁で頭と身の部分を切り分ける。



血や粘膜をきれいに取り除く。



切り取った頭の部分を、半分に割る。

『真ふぐのみがき』は完全除毒済みですが、念のため、捌いたあとの身や骨は、綺麗に洗い流して下さい。