

# 萩の真ふぐ祭り

とき 令和7年 3月9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～

## いろんなふぐ 大集合!!

- ・ふぐ活魚水槽展示
- ・ふぐタッチング
- ・おさかなめり絵

※海況等により内容が変更  
となる場合がございます。

真ふぐは  
「ふぐの女王」



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」は表面をご覧ください



12:00～

## 握り寿司の販売

1パック  
600円  
限定100食



10:15～

## 真ふぐの 炊き込みご飯の販売

1パック  
500円  
限定500食



13:30～

## ○×クイズ大会

真ふぐ等に関する楽しい○×クイズ大会。  
正解者には賞品あり。



### スケジュール

- 10:00～ ●オープニング(開会セレモニー)
- 水産加工品等の販売
- 自衛隊PRブース
- 10:15～ ●真ふぐのお刺身・みがき・ぶつ切りの特売
- いろんなふぐ大集合!!(ふぐPRコーナー)
- 真ふぐ鍋の販売 **限定700食**  
(1杯500円)
- 真ふぐの炊き込みご飯の販売 **限定500食**  
(1パック500円)
- 12:00～ ●真ふぐの握り寿司の販売 **限定100食**  
(1パック600円)
- 13:30～ ●○×クイズ大会  
(正解者には賞品あり)

※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、道の駅 萩しーまーと

お問い合わせ 萩市水産課(平日のみ)  
TEL 0838-25-4195

# ま 真ふぐのみがきの捌き方 さば

## 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。



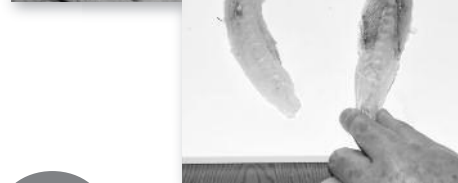
尾のヒレの部分を出刃包丁で切り取った後、写真上の包丁がさしている部分(ウグイス骨)に包丁を入れ切り取る。



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。



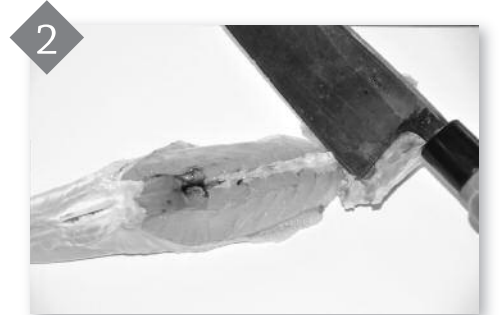
完成



※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。