

第17回

萩の真ふぐ祭り

萩

10:00~

真ふぐ鍋の販売

1杯
500円
限定700食



とき 令和8年 **3月8日(日)** 午前10時から

ところ 山口県漁協萩地方卸売市場 道の駅 萩しーまーと

雨天
決行

10:00~

真ふぐの 炊き込みご飯の販売

1パック
500円
限定500食



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
※「真ふぐのみがき」の捌き方は
裏面をご覧ください



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
- おさかなぬり絵

※海況等により内容が変更となる
場合がございます。

12:00~

真ふぐの 握り寿司の販売

1パック
700円
限定100食



13:30~

ふぐ ビンゴ大会

当選者には賞品あり。



12:45~

真ふぐ 重量あてクイズ

真ふぐの重さをあてる
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
- 真ふぐ鍋の販売 (1杯500円) **限定700食**
- 真ふぐの炊き込みご飯の販売 (1パック500円) **限定500食**
- 自衛隊PRブース
- JT 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)
- 12:00~ ●真ふぐの握り寿司の販売 (1パック700円) **限定100食**
- 12:45~ ●真ふぐ重量あてクイズ(正解者には賞品あり)
- 13:30~ ●ふぐビンゴ大会(当選者には賞品あり)

※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・萩地区魚食普及推進協議会
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 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)

1



カエル骨を半分に切る。

2



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。

4



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。

5



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。

1



真ふぐのみがきを用意する。

2



出刃包丁で頭と身の部分を切り分ける。

3



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。