

Fugu - Tabu oder Genuss?



Sicher essen Sie gerne Japanisch und haben bereits allerlei japanische Köstlichkeiten ausprobiert. Aber wie wäre es mit Kugelfisch (jap. Fugu)?

Vermutlich haben Sie bis jetzt gezögert, diesen zu kosten, obwohl er in Japan gerade im Winter eine sehr beliebte Delikatesse ist. Wie Sie sicherlich schon wissen, enthält der Kugelfisch das Nervengift Tetrodotoxin. Es gehört zu den stärksten Giftstoffen, die in der Natur vorkommen. Dieses tödliche Gift befindet sich hauptsächlich in seinen Organen, wie Leber und Eierstöcken, aber es gibt auch Kugelfisch-Arten, die in Haut und Muskelfleisch Gift enthalten. Es wird davon ausgegangen, dass Kugelfische das Nervengift nicht selbst produzieren, sondern dass Bakterien, die der Fisch frisst, verantwortlich dafür seien. Die gezüchteten Fugu sind in diesem Sinne ungiftig, aber die Biosynthese von Tetrodotoxin ist bis heute noch nicht vollständig geklärt. In der Showa-Zeit galt Fugu noch als das einzige Nahrungsmittel, das der kaiserlichen Familie nicht aufgetischt werden durfte. Die Zahl der Fugu-Opfer hat sich heute im Vergleich zu dieser Zeit sehr reduziert, aber laut Statistik sind in den letzten 10 Jahren immerhin 15 Menschen durch Fugu-Gift gestorben. Daher sollte man auf jeden Fall in der eigenen Küche auf das Zubereiten von Fugu verzichten.

Ein Koch, der Fugu zubereiten kann, ist verpflichtet, eine spezielle Lizenz zu besitzen. Erst nach 2-jähriger Lehre in einem Fugu-Restaurant darf er die praktische Prüfung für diese Lizenz ablegen. So würde ich sagen, man muss keine so große Angst davor haben, wie beim Russischen Roulette!

Offen gestanden hatte ich aber auch lange Angst davor, mir Fugu schmecken zu lassen, bis mich vor einigen Jahren meine Freundinnen aus der Uni-Zeit in ein Fugu-Restaurant eingeladen haben. Es war eines der Kettenrestaurants „Genpin-Fugu“, die die Fugu-Firma „Kanmonkai“ (mit Hauptgeschäft in Osaka) besitzt. Dort kann man Zuchtkugelfische, die sich an Köstlichkeit kaum von wildem Torafugu unterscheiden, zu einem angemessenen Preis genießen. Ein komplettes Menü mit Fugu-Sashimi (Tessa), frittiertem Fugu (Karaage) und Eintopf (Tettiri) kostet zum Beispiel ca. 5000 Yen.

Auf dem servierten Teller zucken die Fischfilets noch ein bisschen, was ein Beweis dafür ist, dass sie vor kurzem zubereitet wurden. Im Fischbecken sieht man die Kugelfische noch

schwimmen. Es sind echte Torafugu, die beste Kugelfischsorte, die ohne Medizin und Antibiotikum gezüchtet wurden. Auch im Restaurant angebotenes Gemüse sowie Tofu und Eier sind natürliche Produkte. Auf der Homepage der Firma finden Sie sicherlich ein Restaurant in Ihrer Nachbarschaft. (<http://www.tettiri.com>)

Sie benötigen nur ein bisschen Mut, um dieses Fischfilet zum ersten Mal runterzuschlucken. Aber ich bin vollkommen überzeugt davon, wenn Sie einmal „Fugu“ probieren, wird Fugu für Sie nicht mehr tabu, sondern ein wahres Geschmackserlebnis sein, wie es bei mir der Fall war.

Von Yuko Aoki (U.B.)

フグ、それはタブー？それとも美味？



きっとみなさんは和食がお好きで、すでに日本のおいしい食べ物をいろいろお試しになっていることと思います。でもフグはどうでしょう？

日本では冬にフグを食べるのを楽しみにしている人が多いのですが、みなさんはまだ躊躇なさっているのではないのでしょうか。ご存じのようにフグには、自然界最強の毒の一種であるテトロドトキシンという神経毒があります。この死に至る猛毒は、主に肝臓や卵巣などの内臓に蓄積されていますが、皮や筋肉に毒を持つフグの種類もあります。

フグはその神経毒を自ら作り出すのではなく、餌となるバクテリアがその原因と言われています。その意味では、養殖のフグには毒がないという事になりますが、テトロドトキシンの生合成はまだ完全に解明されていないのが現状です。昭和時代にはまだフグは天皇家の食卓に上ることが許されない唯一の食材でした。フグの犠牲者の数は、その頃よりは大幅に減少していますが、それでもなおこの 10 年間に 27 人もの人がフグ中毒で命を落としているのです。要は、どんなことがあっても自分たちでフグを調理して食べることは絶対に避けるべきです。

フグを調理する料理人は特別の免許を取得しなければなりません。2 年間フグ料理店でフグの調理法を学んだ後、初めてこの免許の実技試験を受けることができます。ですからまるでロシアン・ルーレットでもあるかのように、過度に心配しすぎることはないと言えます。しかし実を言えば私自身も、数年前に大学時代の友人にフグ料理店に連れて行ってもらいま

では、ずっと長い間フグを食べるのが怖かったのです。

それは大阪に本社を持つ「関門海」というフグの会社直営の「玄品ふぐ」というチェーン店で、天然のトラフグとほとんど変わらないくらい美味しい養殖のフグをお手頃価格で味わうことができるお店です。例えば、てっさ、フグの唐揚げ、てっちりを含むコースメニューが5000円ほどでいただけます。盛り付けられたお皿の上では、直前にさばかれたことを実証するかのように、フグの切り身がまだ少しピクピク動いています。店内の水槽の中ではフグが泳いでいます。薬品や添加物を一切使わず飼育された最高級品種ともいえる正真正銘のトラフグです。このお店で出される野菜や豆腐や玉子ももちろん自然食材です。会社のホームページをご覧になれば、きっとご自宅の近くにもお店が見つかると思います。

(<http://www.tettiri.com>)

初めてフグの身を飲み込む時にはほんの少し勇気があるかもしれませんが。でも一度口にしたらもうフグはタブーではなくなり、みなさんも私のように、きっとその美味しさに魅了されることでしょう。

青木裕子