

フグは湿・熱帯地域の沿岸や内湾にすみ、とくに下関など瀬戸内が有名。韓国、中国の黄海、東シナ海、南シナ海の中国沿岸など東アジアにも広く分布している。わが国の主な漁場は、瀬戸内海から豊後水道、周防灘、玄界灘にかけての海域である。特に産卵期の数か月前頃が美味で10月初旬から翌年の3月頃までが旬である。てっぽう、フクベなど地方によって相呼称が異なる。

トラふくに勝るものなし、食通が絶賛する極上の味。ふく、とひとこと言っても種類は沢山あります。日本の近海だけで41種類。その中で味覚の王様といえ、なんとといってもトラふく。

トラフグ (虎河豚)

トラフグはフグの中でも最高級品であり特に天然物は価値が高い産地により味の優劣があり、瀬戸内西部、大分、下関周辺の物が一番味がよいとされる。市場には産地で処理された身肉も出荷されている。肉、皮、精巣(白子)は無毒だが、肝臓と卵巣は強毒である。



マフグ (真河豚)

体表にとげがなく、滑らかなのでナメラ又はナメラフグともいう北海道以南、東シナ海、黄海に分布。側面に黄色線が走り、胸びれの後ろに大きな黒斑がある。味はトラフグやカラスに劣るが肉と白子は無毒。



サバフグ (鯖河豚)

サバフグ属にはシロサバフグとクロサバフグがある。シロサバフグは従来サバフグと呼ばれた種類。干物にする。



シロサバフグ

カラスフグ (烏河豚)

胸びれの後ろに白く縁取られた大きな黒斑があり、トラフグに似ている。市場ではクロともいう。対馬以西から東シナ海にかけて分布。トラフグの代用として使われる。韓国からの輸入が多い。



ショウサイフグ (潮際河豚)

体の中央部から上に不規則な網目状の褐色模様がある。岩手以南の各地に分布し特に南日本に多い。肉に弱い毒性があり食べる量に注意。皮、腸、肝臓、卵巣は毒性が非常に強い。料理の他干物にもされる。



クロサバフグ