

経 済

温泉水で養殖 無毒のトラフグ

ホテルを運営する秋田県の会社が、岩手県の内陸にある雫石町で温泉水を使ってトラフグを育てています。昨年12月からさし身やちり鍋などにして宿泊客に出しており「おいしい」と好評です。

以前はホテルだった建物を2017年9月に買い取って養殖場にし、1万リットルの水槽を10基置きました。昨年2月末に卵からかえったばかりのトラフグ約4千匹を入れ、順調に育っています。雫石町の温泉水はミネラルたっぷりで養殖に向い



温泉水で養殖されたトラフグ。2018年12月、岩手県雫石町

ています。

冬に水温が低下して成長が鈍くなる海で育てるより半年ほど早く、約1年で出荷できます。フグの毒は海で食べる貝や海藻がもとになるとされ、温泉水育ちのフグは毒がなく安心です。

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

名 前

① フグのさし身やちり鍋は何と呼ばれているか知っていますか。大人の人に聞くなどして調べてみましょう。

さし身

ちり鍋

② 養殖場には「1万リットルの水槽を10基置きました。」とあります。これらの水槽全てを満タンにすると、温泉水の量は1リットル入りのペットボトルで何本分でしょうか。

本

③ 雫石町の温泉水が養殖に向いている理由は、次のうちどれでしょう。記号に○をつけましょう。

ア お湯がとても熱いから。

イ ミネラルたっぷりだから。

ウ 塩分が濃いから。

④ 海で育つフグが毒を持っているのは、なにがもとになっているとされているのでしょうか。