

# 知る人ぞ知る全国屈指の天然とらふぐの漁場 遠州灘は天然とらふぐの聖地

浜松市(市長:鈴木康友)は、「遠州灘天然とらふぐ」のブランド知名度を向上し、観光誘致やとらふぐの流通促進につなげていくこと目的に、10月29日「10(と)、ら、2(ふ)、9(ぐ)」の語呂合わせにちなみ、「遠州灘天然とらふぐ」の魅力を発信いたします。



浜松市と言えば、「うなぎ」や「餃子」を思い浮かべる方も多かもしれませんが、浜松市の沖に広がる遠州灘は「天然とらふぐ」の全国屈指の漁場となっています。

現在、国内で流通している天然とらふぐの6割が舞阪漁港を含む遠州灘で漁獲されており、流通しているとらふぐの9割が養殖ものである中、天然とらふぐの希少価値は高まっています。

かつては浜松市にある舞阪漁港でとれたとらふぐのほとんどが下関市に送られ、「下関ブランド」として全国に流通していましたが(舞阪港で水揚げされた「天然とらふぐ」の8割は下関へ、残りの2割は名古屋、東京へ流通していました。)、遠州灘で水揚げされる天然とらふぐを地元のブランドとして提供したいという地元の気運が高まり、平成15年にふぐ加工処理工場を設立し、「遠州灘天然とらふぐ」のブランド名で売り出しを開始しました。以降、地域団体商標としても認定されるなど、「遠州灘天然とらふぐ」は浜松市ではもちろん、全国でも有数のブランドとして認知されていきました。

## ■美容に良い天然とらふぐ

天然とらふぐは脂肪はほとんどなく、低カロリー、高タンパクで、しかも血圧を下げる効果のあるカリウムが豊富に含まれる健康食材です。加えて、ふぐのタンパク質にはコラーゲンが豊富に含まれており、美容にも良いと言われています。

## ■遠州灘天然とらふぐ祭り

浜名湖かんざんじ温泉では、毎年10月から2月末まで「遠州灘天然とらふぐ祭り」を開催しています。各旅館で新鮮で安全な100%天然のとらふぐを、手軽な値段で味わうことができます。

「遠州灘天然とらふぐ」は香り、旨み、身のしまり、歯ごたえが特徴。養殖ものとの差は歴然です。

### <遠州灘天然とらふぐ祭り概要>

期間:2018年10月06日～2019年02月28日

場所:浜名湖かんざんじ温泉

参加方法:ご予約・詳細のお問い合わせは、各店舗・宿泊施設まで。

詳細:<http://www.kanzanji.gr.jp/umaimon/fugu/>



<本リリースに関するお問い合わせ>

浜松市PR事務局(株)イレクション内) 担当:高濱、佐藤

TEL:03-6821-6041 FAX:03-6674-2730 Mail:hamamatsu\_pr@vectorinc.co.jp