

さばかん つうしん

さんばんぜかんきょうがくしゅうかん



ふなばし三番瀬環境学習館、
ふなばし三番瀬海浜公園から、
毎月情報やメッセージをたくさん
掲載している「さばかん通信」。
ぜひご利用ください。

こんげつ

今月のテーマ

おかしなクサフグまんじゅうのひみつ

がくしゅうかん こせいとき ワークショップ まいつきかいさい がつ あき ふゆ
学習館では個性的なキッチンWSを毎月開催しています。12月は秋・冬
の企画展『このへんの毒展』関連として「クサフグまんじゅう」を作りました。
今回は、「クサフグ」らしさを出すためにこだわった部分を紹介します！

色とかたち、そしてヒレに注目！

クサフグの「クサ」とは「草」のこと。背面が草のような褐色がかった
緑色をしていることからその名がつけられたそうです。たくさんの白い斑点
や胸ビレの横の黒い斑点も特徴的です。饅頭作りでは、ふなばし産品
ブランド(2012年度認証)の「こまつなパウダー」で草色を再現しました。

多くのフグのなかまは、肋骨と腹ビレがないため腹がやわらかく、
水や空気を吸い込むことで大きく膨らむことができます。饅頭は、
材料の「ベーキングパウダー」と「水」が反応して「炭酸ガス」が発
生し、加熱と共にどんどん膨らみます。その様は本物のフグのようです！

参加者の皆さまも、色や模様、ヒレの枚数や位置を事前に学ん
だ上で、丁寧に成形してくれました。ヒレは「アーモンドスライス」で再現しています。



かわいい!

クサフグまんじゅう

フグの毒ってどんな毒？

フグが毒を持つことは有名ですが、自ら毒を生成してい
るわけではなく、フグ毒(テトロドトキシン)を持つエサを食
べることで体内に毒を蓄えられられています。テトロド
トキシンは、ヒト(大人)で致死量約2mgの耐熱性の猛毒

です。そして、フグの種類によって毒がある部位は異なるので、調理には専門的な知識と免許が必須とな
ります。フグは絶品ですが、三番瀬などで見つけても絶対にさばいて食べないようにしてくださいね!

クサフグは、内臓や皮膚、筋肉に毒があり、特に内臓の毒が強いようです。饅頭作りでは、紫芋餡
も使って毒っぽい色の内臓を表現してみました。(※実際の内臓は紫色ではありません)

学習館エントランス水槽「三番瀬とれたて水族館」では、生きているクサフグを観察でき
ます(2024年1月現在)。砂に潜る習性があるので、よく探してみてくださいね。そして、『こ
このへんの毒展』は2月18日(日)までの開催です。こちらもお見逃しなく!(山口)

記事を書いた人 広報 山口



「フグちゃん」と名付けたク
サフグを自宅に飼っていたこ
とがあります。エサを求める
姿がとても愛らしかったです。
饅頭の餡はカスタード餡と黄
身餡が特に好きです。

魚によってヒレの数や
位置が違っただね

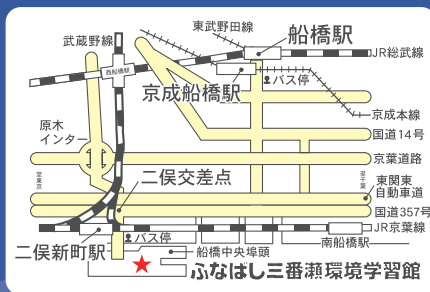


エントランス水槽のクサフグ



他の魚は肋骨や腹ビレなどが邪魔になり、腹(胃)を
大きく膨らませることができない

レシピ配信中!



ふなばし三番瀬環境学習館

【開館時間】9:00~17:00【休館日】2月は月・火曜日(月曜日が祝日の場合は水曜日)【アクセス】電車・バス:JR船橋駅・京成船橋駅、JR二俣新町駅から京成バスシステム「船橋海浜公園」行終点下車/車:国道357号二俣交差点を「船橋中央ふ頭」方面へ(駐車料金普通車:500円)【お問い合わせ】〒273-0016 千葉県船橋市潮見町40 電話:047-435-7711 FAX:047-435-7712 メール:pr@sambanze.jp 公式ホームページ:https://www.sambanze.jp/

野鳥インフォメーション

冬、池や河口などに群れで飛来するカモで、三番瀬では東西の堤防付近でよくみられます。オスは尾羽が長く、チョコレート色の頭と白い胸のコントラストが目立ちます。(大口)

オナガガモ
オスは尾羽が長いのはオスのみ