

新毎日

夕刊

1月12日(土)

2013年(平成25年)

発行所：東京都千代田区一ツ橋1-1
〒100-9551 電話：03-212-0221
毎日新聞東京本社

こどもたちに
手と顔をまもってください



Toyroyal

www.toyroyal.co.jp

NEWSLINE

遼 マスターズ出場へ 3

4月の米ゴルフ・マスターズに、石川遼が特別招待選手として出場することが決まった。5年連続出場。

タイで最低賃金引き上げ 2

センター試験トラブル対策 6

14日の夕刊休みます

スマートに、のびのびと。学生野球、社会人野球のマウンドに輝き野球殿堂入りした福嶋一雄さん(82)。住時、初めて甲子園でユニホームのポケットにそっと収めたひとつまみの土。白球を握った真夏の夢を語り、今も種木鉢に生かす。

◇◇◇
経済成長と財政再建という二重を迫る冬の夢。夢断し続け

近事片々

2013.1.12
「南方週末」騒動に際し、言論の自由と経済成長の二重を迫る「超大国」のジレンマ。

◇◇◇
「竹馬やうれしき見せる高あ」増田龍男

毎日数独 SUDOKU

フグ身近な味に

東京都 専門調理師不在でもOK

冬の味覚の王者・フグがおいしい季節。東京都では、条例改正で昨年10月から一般の飲食店でフグ料理が提供できるようになった。回転ずしや居酒屋チェーンに増えるフグ料理が話題。巨大な胃袋・東京での解禁は生産者も色めき立つ。高級食材のフグが庶民の店の定着となるか。



の成や肝臓、膵臓などに毒を持ち、毒性は青酸カリより強い。このため各都道府県が条例で安全対策を定めている。東京都は10月4日から、実技試験に合格したフグ調理師が台めされていく。これは、トラフグがより身近な食材になる」と、川口さんは意気込む。

回転ずしや居酒屋で人気



刺し身(手前右)や白子(同左)などのフグ料理を味わう家族連れ。東京都新宿区の前酒屋「のだびん」で10日、山本智雄撮影

有毒部位が除去され、加工を加えられるよう条例を改正した。都は新たな条例をもち約5000人に知る勢いだ。飲食店業界では早くもフグ回転ずしが始まった。新宿区の前酒屋「のだびん」は昨年10月から、フグの白子バスタ(一人前1200円)や赤揚げ(前680円)など7品を新メニューに加え、野田義彦代表は「トラフグの刺し身は1000円とやや高めだが、珍しさとあって大人気」とホクホク顔だ。

回転ずしの「くら寿」も同月、関東の約70店でフグずしを提供。価格は、刺し身1000円、白子1000円、赤揚げ1000円と、フグの扱いには埼玉、静岡、山梨などでは要注意を呼び掛けた。

参加。都内でフグ調理に再登場させた。野田義彦のワタミも、昨年末まで都内8店でフグの空揚げを提供。1皿400円。東京海洋大学教授は「資格者が有毒部位を除去したうえで調理させる東京都のようなシステムなら、安全性に問題は無い」と話す。フグの食中毒は身を食べた後、数十分から数時間経過後、数時間から死ぬ場合が多く、01年からの10年間で全国で20人が死亡した。原因はほとんどは業人が扱ったためだが、長崎教授は「口のついで、腹吐き、呼吸困難などが生じたらずいかに緊急事態」と呼び掛けている。