

## 瀬戸内まるごと食MAP

### 詳細情報

◇「食」に関する情報

○ 料理に関する情報

地域名	愛媛県 新居浜市	分類	
料理名称	ふぐざく		
材料	ふぐ（虎ふぐ）の切り身、皮、ねぎ、カワハギの肝、紅葉おろし、ポン酢		
調理方法	ふぐの切り身、皮、ねぎ、カワハギの肝を切り込んで、紅葉おろしとポン酢をかけて混ぜ合わせる。		
食する時期・季節	秋～春	食する場所	お店
産業・暮らしとの関わり	とあるふぐ料理店で、客が立て込んでいた日のこと。常連客の1人から「ふぐさしじゃのうてもええ、歯ごたえのある物をだしてつかあ」と言われた。店主は刺身の切れ端や皮などをザクザクと切り込んで、たっぷりと酢をかけて出した。これが始まりである。ザクザクと切り込んで混ぜ合わせることから、「ザクザク」と名付けられ、現在では省略されて「ザク」と呼ばれている。		
その他コメント			
紹介HPアドレス	新居浜料理飲食業協同組合HP <a href="http://www.h6.dion.ne.jp/~ryoin">http://www.h6.dion.ne.jp/~ryoin</a>		



【ふぐざく】