

食の國の海の幸を求めて 越前・若狭の海へ

日本海、若狭湾を有する福井県。天然礁による複雑な潮の流れや冬の寒さが影響した冷たく清らかな海水、豊富なエサにも恵まれるなどの好環境が自慢です。さまざまな種類の魚介が生息し、美味しさにも定評がある理由を紹介します。

複雑な潮の流れにより
プランクトンが繁殖する
好環境で育つ魚介は絶品。

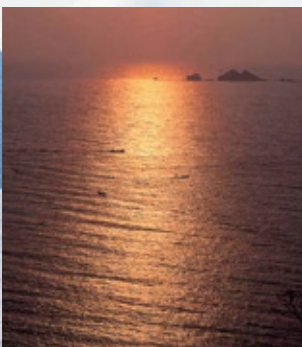
福井県は日本海のほぼ中央に位置し、海岸線沿いには4つの主漁港があります。主な漁場は越前海岸沿岸で、その距離は各漁港の目の前といっても過言ではないくらいの近さ。早朝、小型船で出港し、漁をして、昼過ぎには帰港できるくらいの距離です。そのため、水揚げした魚を新鮮なまま持ち帰り、いち早く出荷でき、美味しい状態で食へることができます。

福井県沖は段々状の深い海底で、魚介が快適に棲める地形。複雑な潮の流れにより、エサとなるプランクトンも豊富。また、日本屈指の釣り師の聖地「玄達瀬(げんたつせ)」は、三国港の沖合、約35kmにあります。毎年6〜8月中旬の2カ月間に限り、遊漁船が解禁されています。

冷たくきれいな水に
恵まれた好環境。
養殖業も盛んです。

若狭湾沖は暖流のつてやってくる魚と日本海特有の冷水帯のほぼ南限による北方の魚の両方が水揚げされる海の宝庫。しかも、さまざまな魚種に合わせて定置網や底曳網、刺網、はえなわ、養殖など多くの漁法があるため、一年を通じて多彩な魚介が味わえます。

リアス式海岸のきれいで静かな若狭の海では養殖業が盛ん。海の近くに川があり、山からの栄養が川に流れ込み、それが海へと注ぎ込む。そんな場所で養殖される牡蠣やフグは他地域に比べて味が優れていると評判です。また、マハタやサーモンなどの養殖も始まりました。



小浜漁港が一番賑わうのは早朝からのセリのころ。漁師をはじめ、セリ人や買い手の大きな声が響き、魚介がセリ落とされていきます。その中には若狭くじや若狭がれいななど、福井県のブランド品も見られます。小浜市内の鮮魚店や飲食店の車のほか、県外ナンバーの車も見られ、セリ落とされた魚の箱が次々と積み重ねられていきます。魚にとって好環境な若狭湾は、人間にとっても心地よい場所。湾内には多くの海水浴場が点在し、多くの人で賑わうほか、綺麗な夕陽スポットとしても人気を集めています。



美味しい理由1

漁場の近さ、
鮮度保持にも尽力。

福井県内では年間で水揚げされる魚介類は200種類弱、そのうち食卓に上るのは100種類ほどです。複雑な海流による南北両方の魚や漁場が近くだからこそ食することができ、魚も多くあります。また、近年ではさまざまな鮮度保持の取り組みも顕著です。船内冷凍や活保、神経抜きなど、水揚げした魚介を新鮮なまま港に持ち帰り、出荷する体制も整っています。

美味しい理由2

多彩な漁業方法と
盛んな養殖業。

底曳網漁業や定置網漁が中心で一度にいろいろな種類の魚がたくさん獲れます。底曳網は海の底を網で曳き、海底の魚介類を獲る漁法で、定置網は魚の通り道に罾を仕掛ける漁法です。また、古くより養殖業も盛んな福井県。海の近くに川があり、山間部からの栄養が川に流れ込み、そのまま海へ注がれます。栄養豊富な場所だからこそ、ひと味違う養殖魚が育つのです。