



早朝に港を出た漁船が小浜漁港に戻り、若狭小鯛や若狭ぐじ(アカアマダイ)などが次々と運ばれます。釣り上げた漁船の名前がつき、サイズごとにト口箱に入れられ、セリにかけられます。



若狭小鯛

「産地」小浜市
「漁獲時期」通年

淡い紅色が美しい、若狭の味御食國若狭の食文化に欠かせません。

かつて帝に食べ物を供すること
が許された国として「御食國(みけ
つくに)」と呼ばれた福井県・若狭。
若狭湾で獲れる食材は鯖街道を
通って京の都へと運ばれていまし
た。

食材の宝庫・若狭を代表する魚と
しては若狭ぐじ(アカアマダイ)、
若狭のサバ、若狭がれい(ヤナギム
シガレイ)、若狭小鯛(キダイ)があ
ります。若狭小鯛はやや黄色をお
びた薄紅色が特長で本州中部以南
に分布し、福井県では年間を通じ
て漁獲されます。一般的には春と
秋の年2回産卵しますが、若狭湾

周辺では夏から秋の時期に1回だ
け。レンコダイ(連子鯛)とも呼ば
れ、延縄漁や底曳網漁で大量に獲
れ、価格も手頃なことから庶民の
魚として親しまれてきました。

淡白で上品な味わいが魅力の若
狭小鯛を3枚におろし、酢と塩で
軽く調味して杉樽に詰めた「小鯛の
ささ漬け」は、若狭を代表する名産
品。杉樽が魚の余分な水分を吸収
し、旨みを凝縮する短期熟成の調
理法は、古くから京の都に海産物
を献上してきた歴史と伝統が生ん
だこの地ならではの加工法なので

小鯛のささ漬け



ほのかに酢と塩味がきいた若狭の名産品「小鯛のささ漬け」。杉樽に詰められており、贈答用としても人気で駅や土産物店でも販売されています。ささ漬けはご飯と合わせれば華やかな「手まり寿司」にもなり、美味です。