

越前かに



「産地」坂井市、越前町、敦賀市、小浜市
 「漁獲時期(例年)」硬かに 11/6〜3/20、
 せいこかに 11/6〜12/31、水がに 2/19〜3/20

福井の冬はやっぱりコレ！ 期間限定の極上の味

冬の日本海。寒くなるほどに、脂がのって美味しくなるのが魚介類です。その中で、冬の味覚の王者と呼ばれるのが福井県の特産品、「越前かに」。その味のファンは全国に多数、食通もその美味しさを認めるほどです。今回は美味しさの理由や歴史、初セリの様子なども紹介いたします。

「越前かに」の新たな魅力と美味しさを発見し、ぜひ、味わってみてください。

安土桃山時代から
 広く知られていた
 旨し越前のかに。

「越前かに」はかなり以前より、冬の味覚の王者として君臨し続けています。では、果たしていつごろから、その地位を確立していたのでしょうか。

日本でのかに漁の歴史は1500年代、安土桃山時代に始まったといわれています。一方、福井(越前)でのかにに関する記録も同時代、1511年の公家(三条西実隆)の日記に見られます。その内容は、同年3月20日付「伯少将送越前蟹一折」、翌21日付「越前蟹一折遣竜崎許了」。越前でのかにの水揚げを思わせる記述です。

その後、1600〜1700年代にはかに漁も工夫され、漁獲量が増加。1724年、当時の越前国の特産品を紹介した『越前国福井

領産物』には、「取得かたき時節も御座候」との注意書きに加えて、「ずわいがに」の表記が見られます。さらに「日本山海名産図会(1789〜1800)」には、若狭鰯網に「か二の混獲が多い」との表記があります。つまり福井では、日本でいち早くかにに携わり、かに漁に精通、美味しさをも熟知していたと考えられるのです。そしてそのことが広く全国に知られるきっかけとなったのが、献上がにといえるでしょう。

献上がにとは、明治42(1909)年、当時の福井県知事が、四ヶ浦村(現、越前町四ヶ浦)で水揚げされたかにを、東宮御所に献上したことに始まります。それ以降、献上がにには今日まで続けられ、現在は三国港で水揚げされた「越前がに」が、献上日に皇室へと届けられています。

福井は全国で最も長くかにに携わっている、先駆者なのです。

そんな格別な美味しさは期間限定です(左記スケジュール参照)。それぞれの時期に、それぞれの美味しさを堪能するのは贅沢の極み。大切な人への贈り物や頑張った自分へのご褒美として、この時期を楽しみにしているファンも大勢いることでしょう。

減と茹で加減です。
 地元で伝わる言葉に、「か二見十年、か二炊き一生」があります。その意味は、か二の目利きが満足にできるまでには十年かかり、か二を満足に炊き上げる(茹で上げる)のには一生かかるということ。それほどにか二の取り扱いには難しいということですね。そして茹で上げる職人は、「越前がに」の王者たる地位を支えている大切な存在ともいえるでしょう。

ちなみに越前海岸沿岸で獲れるか二は主に2種類あります。1つ目は「越前がに」と呼ばれるズワイガ二。2つ目はズワイガ二の仲間であるベニズワイガ二。ズワイガ二はさらに3種類に分けられ、雄がにには「硬かに」、雌がにには「せいこかに」、脱皮直後で殻が柔らかい雄がにには「水がに」と呼ばれています。それぞれ漁期も違えば、味も独特

です。詳細は次のページで紹介しましょう。

美味しさは無限大。
 地元ならではの
 味も斬新で新鮮。

「越前がに」の食べ方といえば、茹でがにがポピュラーですが、それだけではありません。例えば刺身や焼きがに、しゃぶしゃぶ、鍋、炊き込み飯などさまざまです。か二そのものが美味しいのですから、どんな調理方法であっても美味しく仕上がります。むしろレパートリーが広がっているといえるかもしれません。

さらに地元飲食店では、素材を知り尽くした料理人がか二の特性を生かした素晴らしい料理を日々、研究・開発しています。ぜひ福井に来て、定番のか二の他、アイデア料理もじっくり味わってください。

「越前がに」の食べ方といえば、茹でがにがポピュラーですが、それだけではありません。例えば刺身や焼きがに、しゃぶしゃぶ、鍋、炊き込み飯などさまざまです。か二そのものが美味しいのですから、どんな調理方法であっても美味しく仕上がります。むしろレパートリーが広がっているといえるかもしれません。

さらに地元飲食店では、素材を知り尽くした料理人がか二の特性を生かした素晴らしい料理を日々、研究・開発しています。ぜひ福井に来て、定番のか二の他、アイデア料理もじっくり味わってください。



鍋

越前がにの他、魚介類や野菜をたっぷり入れて味わいます。様々な食材の旨味が染み出た出汁は、ご飯を入れてシメの雑炊に。

越前海岸沿岸のか二漁マップ



越前がに漁のスケジュール(例年)



※国の省令による制限より厳しい本県独自の漁期制限を実施しています。

地元で食べる美味しい食べ方



茹でる

水揚げされた日の気候や状況に応じて塩や時間を調整して茹で上げます。その絶妙な塩梅が、か二身の甘さを引き立てます。



刺身

か二刺しとも呼ばれています。半透明の生のかにを冷水に数秒間浸すと、か二身が花開くようにフワ〜と広がります。ほんのりとした甘みと潮の香りが堪能できます。



焼く

か二脚に切れ目を入れて焼くだけ。ただそれだけに、茹でがにとはまた違う味が楽しめます。また活きたか二を丸ごと焼き上げる「丸焼き」も地元では好評です。



井

炊き立てのご飯の上に、せいこがにの脚の身と内子、外子をたっぷりのせ、か二ミソもスプーンにかけて出来上がり。芥川賞作家である開高健氏が愛し、「海の宝石箱」と形容した老舗旅館「ふるさとの宿 ござせ」のオリジナル料理「開高井」です。

越前海岸沿岸、豊富なエサと漁場の近さが美味しさの秘密。

「味覚の王者」にふさわしいその味は、一度食べたら忘れられないほどの奥深い旨味があります。その旨味の背景にあるのは、素晴らしい漁場の環境です。

そもそもか二は、日本海側のほとんどの港で水揚げされています。北海道のトラバガニや毛がに、京都の間人ガニ、山陰の松葉ガニなどとも有名ですが、福井の「越前がに」が格別なのは、漁場の環境が他地域と異なっているからです。

複雑な潮の流れにより、海底付近の豊富な栄養塩を含む冷たい水と表層の暖かい水が混じり合うことで植物プランクトンが繁殖。それをエサとする動物プランクトン、さらには

魚やエビも集まる豊かな漁場なのです。

さらに越前海岸沿岸の海底は、か二の快適な生息場所といわれています。その背景には、豊富なエサの存在があり、それがか二の美味しさに直結しているという点でもありません。

また、港と漁場の距離が近いのもポイントです。約1〜2時間の距離にある漁場ですから、水揚げ後すぐに港へ運び、新鮮なまま出荷できるというわけです。

期間限定の逸品。塩と茹で加減が味の決め手。

漁場の環境の良さが美味しさにつながるわけですが、それをさらにレベルアップさせてくれるのが、塩加

福井が誇る絶品カニ

脱皮を繰り返して、旨味を増す王者。

越前がに(硬がに)



「越前がに」とは、福井県の港で水揚げされるズワイガニのことをいいます。雄のカニは水深300m〜400m付近に生息し、脱皮を10回以上繰り返して成長していきます。ちなみにカニの甲羅に見られる茶色の小さな粒は、カニビルの卵です。カニビルの卵は、脱皮間もないカニには付いていないことがわかっています。つまりカニビルの見られるカニは脱皮後の期間が長く、美味しい身が詰まっている証拠ともいわれています。大きいものになると甲羅の幅が15cm以上、爪や脚も大きく、まさに王者の名にふさわしい容姿で、価格も高額です。

黄色いタグは『越前がに』の証!

このタグは他産地のカニと区別しやすくするため、平成9年に全国で初めて採用されました。平成30年からは、地理的表示(GI)保護制度登録に伴い、GIマーク付タグとなりました。



越前がにのさらに最高級品! 『越前がに極(きわみ)』ブランド誕生!!

越前がにの中でも重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上のもを選別。最上級ブランド「越前がに極(きわみ)」として平成27年度に認定されています。越前がにの証である黄色のタグと新たな「極」タグのダブルタグで差別化を図っています。



(上写真) 脚の身を味噌の入った甲羅の中に入れ、すべてを混ぜ合わせて味わってみると...。今まで味わったことのないカニの美味しさに出会えるはず。この味に惚れ込み、「越前がに」のファンになった人も数多くいます。(右写真) 甲羅焼きでは、味噌が凝縮され、濃厚な味わいに、日本酒との相性も抜群です。

内子と外子をぜひ! 限定2カ月の珍味。

せいこがにとは、越前がにのメスのこと。水深240m〜270m付近に生息し、甲羅の幅は約8cm前後です。

特長は何といってもお腹の中。外子と呼ばれる受精卵はプチプチとした食感が美味。そして内子と呼ばれる濃い橙色の卵巣は、赤いダイヤとも呼ばれる珍味です。

ちなみにせいこがには、資源保護のため、漁期は例年12月31日まで。11月6日の解禁日から約2カ月間だけ堪能できる貴重な味といえるでしょう。

大きさはもちろん、価格も手頃なので、地元ではせいこがにを好む人が多く見られます。



越前がに(せいこがに)



(上写真) 鮮やかな橙色の外子。ほぐしたせいこがにと大根おろし、味噌を鍋に入れ、ひたすら煮るだけの料理、それが「せいこのせいげ」です。鍋が煮立ち、大根おろしの色が変わってきたら食べごろ。ご飯にかけても、酒の肴にも最適です。ちなみに「せいげ」とは味噌を入れた鍋のことで、昔から地元で伝わる郷土料理です。

ベニズワイガニ



甘みとみずみずしさ、ミソも美味しい。

ズワイガニよりも深海、水深800m〜1100mに生息している、漁期も長くリリースナブルな価格が特徴です。みずみずしくて甘みも十分で、7・8月を除き通年で美味しく食べることができます。ベニズワイガニとズワイガニの子、通称「黄金がに」も注目されています。年間漁獲量は約45tです。



越前がにの初セリ

越前がには資源保護のため、漁期が限られています。オスの「硬がに」は11月6日から3月20日まで。メスの「せいこがに」は例年12月31日まで。また、脱皮したばかりの「水がに」は例年2月19日から3月20日までが漁期となっています。

毎年11月6日は漁師たちにとって特別な日。午前0時、越前がに漁解禁となり、海の男たちが、この日を期待と不安の入り混じった気持ちで迎えます。

また、漁師だけでなく、福井県の北部、三国港(坂井市)では、漁に出かけた男たちの帰りを今か今かと待つ人達で沸き立ちます。

この港のカニが大変評判が良いのは、ひとつは良い漁場が近いこと。もうひとつは夕方になり行われていくということ。全国的にも珍しい「夕セリ」によって、朝出航した漁船のカニを、その日のうちに港に水揚げすることができず、鮮度が命の越前がににとって、タイムロスすることなく流通に乗せることのできる「夕セリ」は理想的なシステムといえます。



三国港の「夕セリ」夜に魚類の取引を行うシステムは、全国的にも珍しく、魚の鮮度を落とさず流通させることができるため、三国ブランドが成り立つほど質の良い品を取引することができます。

「越前がに」は皇室にも献上されています!!

味、質ともに全国随一の「越前がに」は、毎年、皇室にも献上されています。全国でも福井県だけが行っており、明治時代より続いています。献上がにには、三国港のある坂井市(三国町)の4軒の魚問屋から、毎年1軒が担当。献上する日に水揚げされた「越前がに」の中から大きさ、重量、味覚、見栄えなどをすべてにおいて極上のものでだけを選び、天皇・皇后両陛下を始めとする皇室に献上されています。



越前ふくい甘えび



越前えび



ふくい甘えび



甘えびとは、標準和名ホッコクアカエビのことを言います。その名の通り北国で獲れる赤いえび。単に赤エビ(アカエビ)とも呼ばれます。北海道から山陰までの日本海側に多く生息していますが、特に福井県沖では、甘みの強い大型サイズが獲れます。越前えびは、福井県内での呼び名はがらえび、がまえび、ぶるえびなどさまざまです。お刺身はもちろん、塩焼きやお吸物などどんな調理法でも美味しくいただけます。どちらも海から揚げたばかりのものを、船内の急速冷凍庫で瞬間凍結し、うま味と鮮度を封じ込めて出荷しています。



ふくい甘えび

福井県を代表する新たな海の幸としてブランド化し、福井県産甘えびの全国的な認知度を高めるため、令和3年1月に統一名称とブランド規格を決定しました。新しい名前「ふくい甘えび」です。ふくい甘えびの規格は、①大きさ:中サイズ以上、②漁場:福井県沖、③漁期:5月～翌1月(7・8月を除く)、④時間:日帰り(セリまでの時間が漁獲後24時間以内)の4点です。鮮度抜群のふくい甘えびを全国にお届けします。

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
 FUKUI GASTRONOMY

「産地」坂井市、越前町 「漁獲時期」9～10月、4～6月
 「漁獲時期」甘えび・越前えび 9～翌6月
 ふくい甘えび 5～翌1月(7・8月を除く)

本家、甘えびと
 幻の越前えび
 美味なる二大エビ。

福井県の底曳き網漁の主な漁港の一つ、三国港(坂井市)。福井県内で最も水揚げ量が多い三国港の甘えびは、品質に対しての評価が高く絶品だと言われています。その理由の一つに、越前が同様に、子持ち具合や大きさ、品質によって厳しく選別されていることがあります。一般的に腹に青い粒状の子がある「子持ち」が最も高値。その次は「子なし」と呼ばれる大きなサイズのものの中、小、小小と、大きき別にしっかりと選別してきます。もう一つの理由は漁場にあります。海底がきれいな近海の水深200～500m付近の砂泥地で育ったものは粘りや甘みが違うのです。

また、甘えびを狙う網の中に、まれに入る幻のエビがあることをご存知でしょうか。これは「越前えび(標準和名トゲザコエビ)」と呼ばれ、漁師町だけで楽しまれていた幻のエビです。その味わいは甘えびに勝るとも劣らない美味しさで、地元では「越前えびの方が旨い」という人がいるほどです。甘えびよりも一回り大きく、ぶりぶりとした歯ざわりが楽しめます。この越前えびは鮮度が落ちるのが極端に早く、水揚げ後2日程度で黒く変色してしまいます。いわゆる、足の早さ、そして漁獲量が限られていることから、このエビは知る人ぞ知る隠れたアイテムで、広く流通しませんでした。以前は生では隣の金沢くらいまでが限界でしたが、現在では船内冷凍などで全国への発送も可能になっています。

甘えび、越前えび漁は越前がに漁の時期を除く、主に9～10月、4～6月までの間で行われます。11月6日の越前がにの解禁には漁が一旦お休みとなりますが、1月に入ると甘えびを狙って再び漁船が出始めます。この時期に漁船が向かうのは、近くて1～2時間、遠くて3～4時間の近海です。しかも三国港は全国的に珍しい「夕セリ」が行われているので、帰航してすぐにセリにかけられるため、鮮度も抜群なのです。本家、甘えびとそれに勝るとも劣らない越前えびの両方を味わって下さい。

お取り寄せ情報

福井県漁業協同組合連合会
 ☎0776-24-1203



<http://araumi.jp/>

定置網にかかるたくさんの魚。
小浜漁港では他にも
こんな魚が扱われています。

1日15トンもの魚があがる定置網。小浜漁港では若狭ぐじや岩牡蠣のほかにもアジ、トビウオ、カマス、アカイカなどたくさんの種類の魚が取引されています。毎朝のセリは活気に溢れています。



約50人を超える仲買人や魚屋さんが参加して行われるセリ。7時半の開始のサイレンと同時に、毎日活気ある取引が行われています。主にアジやアカイカなどが入る定置網。アジは大体5~6トンの水揚げがあります。それらを一尾ずつ丁寧に仕分けしていきます。また、定置網にはまれに大物が掛かることがあります。この日は150キロを超えるマカジキがあがりました。



最上級ブランド 「若狭ぐじ極」。

令和2年11月、若狭ぐじの最上級ブランド「若狭ぐじ極」が誕生しました。若狭ぐじの中でも重さが800g以上ある身が厚いもので、従来の若狭ぐじよりも生で食べられる期間が延びるよう、船上で活けによる血抜きと、神経抜きを施したものを「若狭ぐじ極」とします。港名と船名が入った専用ラベルに付けて差別化を図ります。活け、神経抜きを施した新鮮な若狭ぐじの刺身は、コリコリした歯ごたえとアマダイ特有の上品な甘味が感じられます。



小浜名物 ぐじの一本焼き

塩を一振りしたあと、若狭焼き同様うろこをつけたまま焼き上げる。背開きにせずまるごと焼いた「一本焼き」。焼き上がりの香ばしさと、白身の深い味わいを心ゆくまで楽しめます。撮影協力/食彩ごえん ☎0770-53-0770

お取り寄せ情報

福井県漁業協同組合連合会 小浜支所
☎0770-52-2310



<http://araumi.jp/>

ができます。こうして厳選された若狭ぐじは魚体を傷つけないよう慎重に取り扱われ、一尾ずつ、港の名前と漁獲した船の名前が入った専用ラベルが貼られます。出荷までの過程も厳しく取り決めがされています。指定の魚箱に氷を入れていきます。指定の魚箱に氷を入れ、その上に直接氷に身が触れないようウレタンシートを敷いて若狭ぐじを並べます。さらにその上に魚の乾燥を防ぐためのパチチと呼ばれる特殊なビニールをかぶせ、最後にふたをして販売準備が完了します。仕立て後も販売の時間まで鮮魚冷蔵庫で厳重に保管されます。若狭ぐじは味や姿の美しさはもちろん、取り扱いを含めて全てが特別な逸品なのです。

身が繊細で、鮮度が落ちやすく取り扱いが難しいといわれていた「若狭ぐじ」ですが、福井県立大学の研究では県を挙げて取り組んでいる鮮度管理マニュアルによる取り扱い方法によって、概ね水揚げ後72時間後(3日後)まで生でも食べられるほど鮮度が保たれることが分かっています。



若狭ぐじ

「産地」敦賀市、小浜市、高浜町 「漁獲時期」通年

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUJI HANETSUSHI

御食國を代表し、
京料理の
主役を務める
美しいさかな。

魚のうろこを取らずに一塩して、そのまま焼き上げる料理を「若狭焼き」といいます。この和食の粋ともいえる極めて繊細な料理で使われる魚が「若狭ぐじ」です。若狭ぐじは和名をアカアマダイといいます。アマダイの名は身肉に甘味があることに由来していて、白身の魚ですが淡白な中にも味わいの深い、大変美味しい魚です。

福井県では延縄(はえなわ)漁や釣りで一年中漁獲される他、夏場に刺し網漁で漁獲されています。アカアマダイはその角張った頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていましたが、それがなまって「ぐじ」「ぐじ」と呼ばれるようになったといわれています。

しかし、若狭湾で獲れたすべてのぐじを「若狭ぐじ」と呼ぶわけではありません。福井が誇るブランド魚「若狭ぐじ」と呼ばれるのは、幾つもの高いハードルを越えなければならぬのです。まず第一に延縄(はえなわ)漁や釣りで漁獲されたものであること。網で獲れたものはその時点で若狭ぐじになる資格を失います。鮮度が良く姿形が美しいこと。それらをクリアした500g以上のアマダイだけを厳選し、はじめて「若狭ぐじ」というブランド品として出荷すること

(右) 漁船が底曳き網漁を終え、港に戻り荷揚げ作業をしている様子。「一夜干し」はすべて手作り。軒先に吊るされる様子は、冬の訪れを感じさせる風物詩として地元ではなじみの光景です。



若狭がれい

【産地】小浜市
【漁獲時期】9～5月

寒風にさらされた一夜干しの一枚は、潮の香りが漂う、若狭湾からの贈り物。

毎年9月から翌年5月頃までの底曳き網漁では、多種多様なカレイが漁獲されますが、そのうち「ナギムシガレイ」の「一夜干し」は「若狭がれい」と呼ばれ、毎年皇室にも献上されています。「寒風でさっと干し上げるのがコツ。日によっては半日で仕上げる時もある。ぬくい(生温かい)風は美味しくないからね」と長年の経験から語るのは地元の業者の方。極上の干しガレイを作るには天候も大切です。

皇室に献上する12月は、お歳暮の時期とも重なって出荷のピークを迎えます。中でも、透き通った身にピンクの卵巣を持った子持ちガレイは、脂ののった格別の一枚です。これを軽く火であぶって食べる、通もうなる食べ方でぜひ口にしてほしい逸品です。

干物は若狭がれい



毎年12月に厳選された若狭がれいが皇室に献上されます。1985年以来、宮内庁を通じて天皇、皇后両陛下をはじめとする皇室の食卓に届けられています。

調理法



若狭がれいの一夜干しは、遠火の強火で焦げないように焼きます。スタチの絞り汁を落として食べると風味がよくなります。

お問い合わせ：福井県漁業協同組合連合会
☎0776-24-1203

こちらのホームページから旬の魚が購入できます
<http://araumi.jp/>



越前がれい

【産地】越前市、坂井市、敦賀市、小浜市
【漁獲時期】9～5月

ズワイガニに続くブランド魚として期待されている越前がれいは鮮度の良いものほど独自のぬめりがあり、赤い斑点が濃く発色します。早朝の漁港には特に赤身が強いものが多く並びます。



一般的な食べ方は焼き物や揚げ物、煮付けですが、最近では刺身も人気です。また、福井県内の一部地域では、毎年1月25日の天神講に天神様(菅原道真)の掛け軸(あるいは木像)と一緒に、焼がれいを供える風習が残っています。



越前がれい極



令和2年9月、越前がれいの最上級ブランド「越前がれい極」が誕生しました。越前がれいの中でも、産卵に向けて身の旨味が増す9月から1月に漁獲される重さが800g以上のメスを活メによる血抜きと、神経抜きを施したものを「越前がれい極」とします。「活メ・神経抜き越前がれい」のラベルに加えて、新たに「極」タグを取り付けて認知度向上を図ります。

福井県で漁獲されるカレイの代表格、活メされた刺身はヒラメ以上の味。

福井県では馴染みのある越前がれい。和名は赤い斑点が見られることからアカガレイと言います。産地である越前町では地がれいとも呼ばれ、一般家庭でも食されることが多い人気の魚です。ちなみに福井県では一般的に焼魚と言え、焼がれいや浜焼きのことをさします。底曳網漁が解禁となる9月から漁が始まり、寒さが厳しくなる11～2月頃のは、お腹にたっぷりの子(卵)を持っていて大変美味です。濃厚で深い味わいが特長で価格も手ごろです。

鮮度が落ちやすい越前がれいですが、産地では新鮮なカレイを刺身で食べる習慣があり、甘味があつて、コリコリとした食感ヒラメ以上とも言われます。そんな越前がれいをブランド化し、全国に売り出すために漁業者自らが「活メ」や「神経抜き」を学び、鮮度維持を実現しました。活かして持ち帰ったカレイを水槽で休ませ、活メして血抜きすることで長期間鮮度を保つことができ、さらに神経を抜くと身の持ちが良くなります。県内外への出荷を目指した期待の魚なのです。

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY



若狭で獲れた鯖に塩をまぶし、鯖街道を足で運ぶと、京都に着くころ鯖がちょうどよい味になる。ここから京都の名産品「鯖鮓」が生まれました。また若狭地方の伝統である「へしこ」は、独特の香りと旨味をもち「農山漁村の郷土料理百選」に選ばれています。



さば

「産地」県内各地
「漁獲時期」4〜11月



もっと詳しい
情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY



御食國を代表する
福井の食文化の礎。

サバは日本各地の沿岸で漁獲され、秋から冬に旬を迎えます。特に秋口には脂の乗り美味です。鮮度のよいものは締めさばとし、ほかに塩焼き、味噌煮、竜田揚げなどで食します。

古来より若狭地方は、朝廷に海の幸を献上する「御食國（みけつくに）」として知られ、特に若狭湾で獲れたサバは一塩し、「鯖街道」を経由して届けられ、京の食文化を彩り、支えてきた歴史があります。地元でもサバを食する文化があり、一尾を豪快に焼き上げる丸焼きサバやへしこ、焼鯖寿司など、サバを知り尽くしている地元だからこそその味わい方が数多くあります。

鯖街道の終点である京都で作った酒粕を、エサに混ぜ込み養殖していることから「小浜よっぱらいサバ」と名付けられたブランドサバです。

温暖化や乱獲の影響により、サバの漁獲量が激減したため、2016年に小浜市を中心に「鯖、復活」プロジェクトがスタート。地道な研究を積み重ねた「小浜よっぱらいサバ」の餌からは、まるで酒蔵を訪れた時のような芳醇な酒粕の香りが漂います。その日の朝、水揚げされた「小浜よっぱらいサバ」のお造りは、生臭さが全くなく、ほど



よく身が引き締まったコリっとした食感が特長です。一口はおぼろと、ほんのりと甘さが広がります。



養殖が行われている小浜市田島(たがらす)は山々に囲まれた、穏やかな湾に面しています。ここで養殖された小浜よっぱらいサバは、新鮮な状態で地元の市場へ。かつては天然物の鯖が大量に水揚げされた時代もあり、「鯖、復活」プロジェクトと銘打った取り組みが産官学の連携で続けられています。



まだい

「産地」県内各地
「漁獲時期」通年



もっと詳しい
情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

釣り人にも人気の
慶事に欠かせない魚。

春が旬であるマダイは桜鯛とも呼ばれ、特に早春の頃が最も美味です。縁起の良い魚として慶事には欠かせません。

福井県は遊漁船も多く、春先から夏にかけてマダイがよく釣れ、多くの釣り人に人気があります。

また、敦賀湾などでは養殖が盛んで、若狭ぶぐに次ぐ福井県の養殖魚の代表種でもあります。福井の綺麗な海で約1.5kg程度まで、丁寧に育てられ、県内外へ出荷される他、地元の旅館や民宿などで鯛料理が提供されています。



抜群の食感が特長「敦賀真鯛」。

敦賀は日本海に面した地域で、冬は海が荒れ、大雪になることも多い場所です。そんな過酷な厳しい環境下で養殖されている敦賀真鯛は、運動量が豊富で急激な水温変化にも耐え抜く強い生命力をもっています。

また、カニ殻等の栄養価の高い飼料を与えることで身質、魚体の色味、脂の乗りともに非常によい状態で仕上がります。

歯応え、歯ざわりの良さと、さっぱりとした味わいが特長です。王道の塩焼きも去ることながら、お鍋の季節にはしゃぶしゃぶもオ



ススメです。造りにしてよし、焼いてよし、煮付けてよし、どの調理方法でも敦賀真鯛の美味しさを実感していただけます。



福井県内で養殖されている真鯛の中でも最高ランクと称される敦賀真鯛。敦賀市内には漁師直営の民宿旅館があり、敦賀真鯛を存分に味わえます。

さわら

「産地」県内各地
「漁獲時期」通年

日本海で獲れるサワラは、通年モノとして、ほど良い脂の乗りと上品な味わい、旨みが評判です。西京焼きや味噌漬、照り焼き、塩焼きなど、食べ方はたくさんあり、鮮度の良いものは刺身にする絶品です。



調理が簡単で
家庭料理にもぴったり。

魚偏に春と書いて「鱒(さわら)」と読み、春を告げる魚と言われています。サワラの身はとても味わい深く、特に尾に近い部分は美味と評判です。近年では年間を通して水揚げされるようになり、福井県のサワラ漁獲量は全国でもトップクラスです。大きくなるにつれてサゴシからサワラへと呼び名が変わる出世魚で、縁起物としても知られています。通常、1.5kg以上をサワラ、1kg以下のものをサゴシと言い、地方ごとにさまざまな呼び名があります。ここ最近、サゴシが大豊漁のため、年間を通して安定した出荷ができています。



ぶり

「産地」県内各地
「漁獲時期」4～7月、11～2月

身の縮まりと最高の
脂のうま味「寒ぶり」。

日本海の荒波の中を泳ぎ来るブリは身が縮まり脂の乗りが良いととても定評があります。一般的には12月～1月に獲れる寒ブリが主流ですが、春から初夏にかけても多く水揚げされます。美浜町では古くから定置網漁で寒ぶりが漁獲されており、平成29年に同町日向で水揚げされた寒ぶりを「若狭美浜寒ぶりひるが響」としてブランド化。①11月下旬～1月に日向で水揚げされたブリであること、②活け越し・血抜き・神経抜き処理がされていること、③重さが8kg以上で魚体が優れていることの3点をブランド基準としています。



寒ブリの大数網漁が行われる美浜町では、ぶりづくしが味わえます。美浜のぶりづくしは民宿の女将と板場の創意工夫によって生まれました。皮の湯引きやぶりしゃぶなどの名物料理も評判を呼んでいます。



「いかの或ふくい」 ものがたり

日本海に美しく光る漁火。

福井県では一年を通して、ヤリイカやスルメイカ、ケンサキイカなど、さまざまなイカが水揚げされます。スルメイカは日本海を北上または南下しており、このスルメイカを求めて移動しながら漁をしています。また、毎年5月頃には福井県沖合に漁場ができます。さらには北海道から九州まで出漁する漁船もあります。

イカ釣は、イカ針(疑似餌)を水深130～300mにもなる海中に入れ、イカをひっかけて獲る漁法です。イカが光を集まる習性を利用しての方法のため、夜間(日没から朝方)に操業するのが特徴です。集魚灯で水平線が明るくなるほど、陸上からは美しく光る漁火を見ることが出来ます。

用途が広い万能イカ。

水温変化に合わせて群れで移動するスルメイカは、ほとんどが釣りで漁獲され、福井県では5～7月が盛漁期です。体色は鮮度の良いものは茶色で、鮮度の落ちたものは白色から赤茶色に変化します。比較的身が薄く、コリコリとした食感とほんのりした甘味が特長で、イカそうめんがオススメ。この他に煮物、焼物、揚物、干物、塩辛など、和洋中いずれの調理にも応用が利きます。



ホタルイカ

3月中旬から旬。

水深200～300mに生息しますが、産卵期の3～6月には若狭湾の中央部に集まり、底曳網で漁獲され、全国トップクラスの漁獲量を誇ります。ポイルして、酢味噌や生姜醤油で食すほか、沖漬けや塩辛などの加工品も絶品です。



スルメイカ

ヤリイカ

アオリイカ

「産地」県内各地
「漁獲時期」
ホタルイカ 3～6月、
ヤリイカ 1～4月、
スルメイカ 5～7月、
アオリイカ 9～12月



福井の冬～春代表。

水深50～150mに生息し、産卵期の1～4月に沿岸域に回遊し、この時期に釣りや定置網で漁獲されます。皮がむきやすく、大型のものは刺身に向きます。産卵直前でも絶品です。



水深50mより浅い沿岸域に生息し、春には産卵前後の大型の親イカ、秋には成長した子イカが定置網や釣り漁獲されます。イカの中では最高級品とされ、刺身向き、子イカは柔らかい食感が、親イカはコリコリした食感が楽しめます。一夜干しや天ぷらも絶品です。



生食で食味がいい。

ふくいサーモン



平成28年には福井生まれ、福井育ちのトラウトサーモンの初水揚げが行われ、競り落とされたサーモンは県内のスーパーや回転ずしなどに出荷されました。今後は養殖出荷量を400トンにまで引き上げ、日本の産地を目指します。

「産地」福井市、美浜町、小浜市、おおい町
「漁獲時期」4～5月



福井生まれ、福井育ちの新しいサーモン誕生。

ふくいサーモンとは福井の海で養殖されたトラウトサーモン(ニジマス)のことを言います。トラウトサーモンは、水温20℃以下でしか育たないと言われていました。そこで、福井の海の低水温環境を活かした養殖が始まりました。

海に移し、約半年間、海面で育てます。出荷の最盛期は4～5月頃、約2kg程度で出荷します。水揚げ時に活〆・血抜き処理を施すことにより、旨みを逃がさず、臭みもありません。生産から出荷までを一貫して管理することで鮮度を高め、安全・安心・福井産を打ち出したブランド化を目指しています。冷凍しても品質を保つことができるため、冷凍加工したふくいサーモンは通年出荷が可能です。

清流で育つふくい名水サーモン



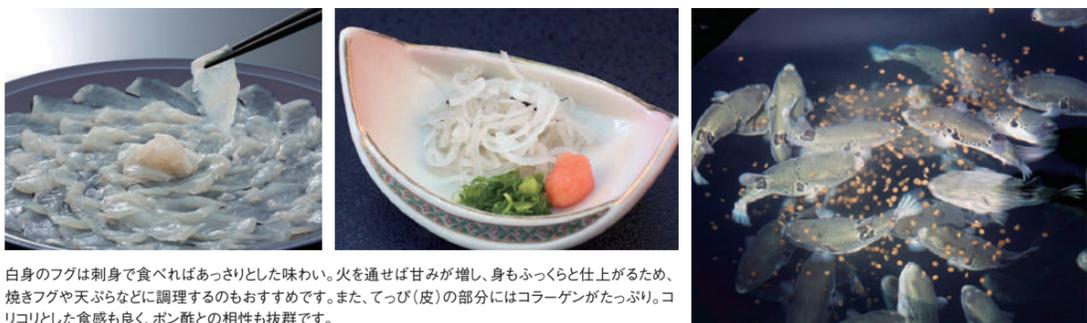
ふくいサーモンの中でも、海に移さず、水揚げまで陸上養殖される「ふくい名水サーモン」は、海面養殖サーモンと異なり、水温が低い淡水でゆっくり育ち、年間を通じて水揚げ・鮮魚出荷が可能です。

若狭ふぐ

養殖の北限地で育てられたトラフグが美味しい理由とは。

主に食用とされるフグの中でも最も美味しく高級品と称されている、フグの王様が、トラフグです。福井県では、敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町で養殖されており、生産量は約100tです。福井県は日本海側唯一、しかも海面では最北端のトラフグ養殖地であり、日本屈指の産地として有名です。そんな日本一寒い場所で生産者たちが丹精込めて育てたトラフグは、「若狭ふぐ」というブランドで県内はもちろん、京阪神を中心とした

県外へ出荷しており、高い評価を受けています。他県に比べてひと味もふた味も違う美味しさを誇る若狭ふぐが育つ一番の理由は、恵まれた養殖環境が挙げられます。3～5月の若狭湾は、雪どけ水により他地域に比べて低水温の期間が長い。そんな環境と冬場でも比較的穏やかな波の場所での養殖された若狭ふぐは、身が締まり、旨みを十分に蓄えるのです。



白身のフグは刺身で食べればあっさりとした味わい。火を通せば旨みが増し、身もふっくらと仕上がるため、焼きフグや天ぷらなどに調理するのもおすすめです。また、てっぴ(皮)の部分にはコラーゲンがたっぷり。コリコリとした食感も良く、ボン酢との相性も抜群です。

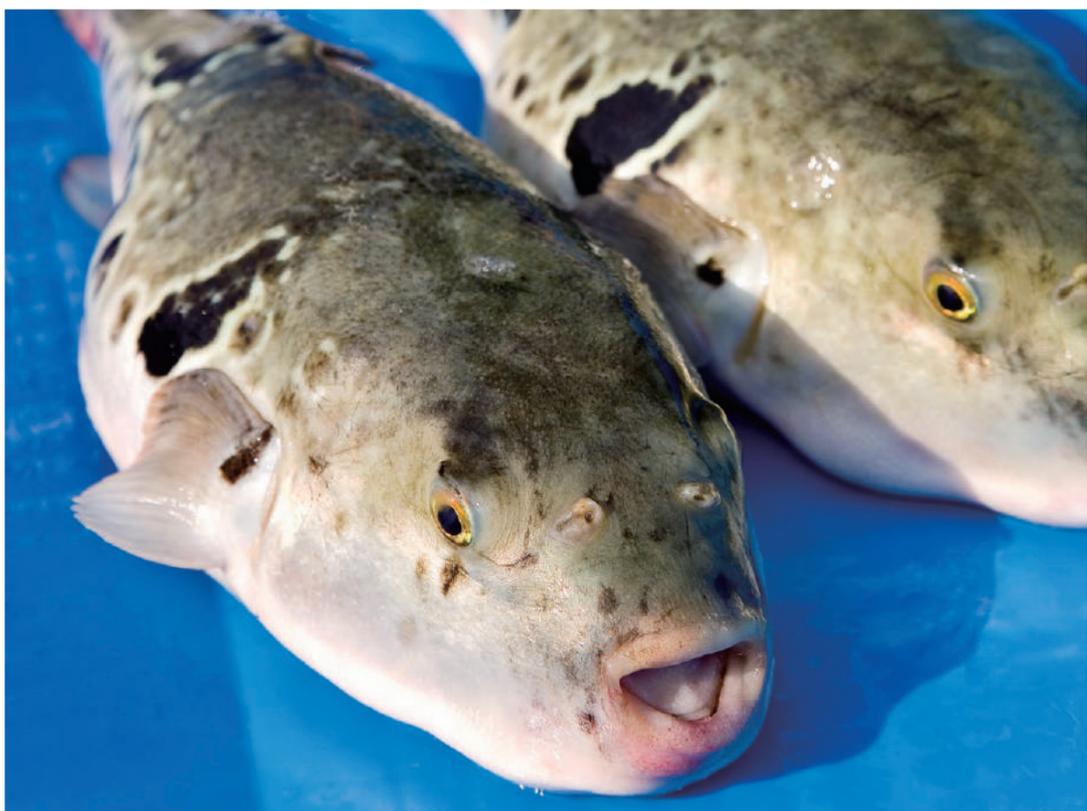
美味しい食べ方



ふぐ料理の定番といえば、てっさやてっちりですが、産地ならではのアイデア料理として、ふぐの煮付けは特に女性の方に好評な一品なのだそうです。他にも若狭ふぐのたたきや握りもおすすめです。



もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY



若狭まはた

「産地」敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町
「漁獲時期」通年



もっと詳しい
情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

若狭地方の新たな養殖魚。多彩な料理で楽しめます。

マハタは暖かい海に生息する全長1mにもなる大型魚です。市場価格が高く、高級魚として知られていることから、若狭ふぐに次ぐ高級魚として嶺南地域の各地区で養殖生産に力を入れています。本来暖かい海に生息するマハタを福井の冷たい海で養殖するため、福井県水産試験場では、寒さに弱い0歳魚を暖かい陸上水槽（閉鎖循環式飼育システム）で約1年育ててから養殖用種苗として出荷しています。これにより、養殖時における死亡率を抑え、期間も他産地と同程度の長さにも短くすることに成功しました。令和2年5月から県産種苗が養殖業者向けに出荷され、本格的な養殖が開始されています。上品な白身で味わい深く、刺身、鍋、あら煮の他、洋食や中華でも美味しさが際立ちます。



若狭路女将の会メンバーによるマハタ料理の試食会も開催。「淡泊な味だが、しっかりとした歯ごたえ。旅館でも十分出せる味」との高評価でした。福井県ではマハタの良さを知ってもらうためのPRを行っていく予定です。

ひらめ

「産地」県内各地
「漁獲時期」通年

上質な白身を刺身や煮つけ、ムニエルで。

福井県では「バカガレイ」「ババガレイ」などの地方名をもち、一番の旬の季節は、産卵期前の晩秋から冬にかけて。上品な白身魚で様々な料理に利用できます。また、近年の水産資源の持続的利用に向け、養殖が担う役割が高まる中、若狭小浜の地域ブランドとして注目されているのが「八百姫（やおひめ）ひらめ」です。酸素ナノバブルを用いた完全無投薬養殖技術で養殖された安心安全で高品質。徹底した水質衛生管理のもとで陸上養殖として安定供給が可能です。高タンパク・低脂質の餌を与えることで、歯ごたえがよく、淡白な味わいの中にも旨みを堪能できます。



「八百姫ひらめ」の餌は、良質の魚粉、イカミール、えびミールを主として使用。引き締まった身質に育ち、ズタ当日はもちろん、寝かせて食べても美味しいです。日持ちの良さもポイントです。



若狭の岩牡蠣

「産地」小浜市
「盛漁期」6～8月



若狭の岩牡蠣を美味しく食べるにはやはり生食が一番です。ポン酢やレモンをお好みでかけ口に入れた瞬間、ぷりぷりの食感と磯の香りで満たされるでしょう。大きな身は食べ応えも抜群。臭みもなく、幾らでも食べられる美味しさです。

安全・安心、磯の香り溢れる生食で味わいたい大ぶり岩牡蠣。

岩牡蠣は冬の「マガキ」に対して「夏ガキ」と呼ばれ、その風味豊かな味わいは生食に最適です。マガキと比べてその大きさは3倍以上になり、磯の風味と濃厚な味わいが最大の特長です。

岩牡蠣は素潜り漁で漁獲されますが、水揚げされた岩牡蠣はすぐに市場に出ることはありません。福井県漁連小浜支所では初夏の6～8月にかけて、この岩牡蠣を生食できるように殺菌冷海水で洗浄処理をしてから市場に送り出します。この殺菌冷海水で最低20時間以上洗浄され、はじめて安全・安心で美味しい若狭の岩牡蠣になることができます。



若狭の牡蠣

「産地」小浜市
「盛漁期」12～3月

若狭湾の中でも小浜湾のみで養殖され、年間50トン前後を生産しています。出荷は主に11月～1月。多彩な料理に利用され、県内外で広く消費されています。

「夏ガキ」と呼ばれる岩牡蠣に対して、若狭の牡蠣（マガキ）は福井県小浜湾で養殖される冬の味覚の代名詞です。リアス式海岸を呈する小浜湾には、栄養豊富な河川水が流れ込むため、餌となるプランクトンが豊富。養殖に適した環境で育てられる牡蠣は1年物で殻長9cm、殻幅5cm位まで成長します。ふっくらと肥った牡蠣は、殻付きのまま焼きガキや蒸しガキで食べるのが絶品ですが、他にもフライやグラタン、土手鍋など多彩な料理で味わうのもおすすめです。



養殖岩牡蠣「ふくい岩がき」誕生!



令和6年6月に福井県産の新たなブランド養殖岩牡蠣「ふくい岩がき」の出荷が開始されました。まだ生産量は限られていますが、福井の夏の新しい特産として今後の生産拡大が期待されます。

地域に根付いた水産加工食品



アイディア品も登場
進化する福井の珍味。

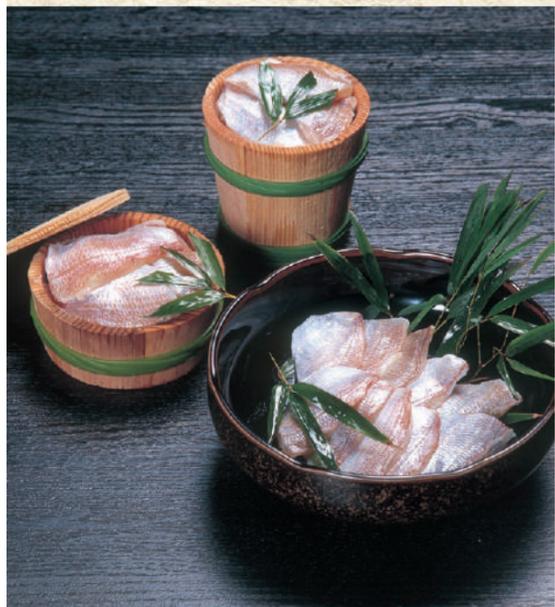
へしこ

若狭の伝統料理であるへしこ。へしこは魚の糠漬けのことで、この独特の珍味は、全国的に人気が高まっている注目の逸品です。かつて帝に食べ物を供することが許された御食國(みけつくに)だった若狭では鯖文化が発展。腐敗を防ぎ、長期保存するためにへしこが作られました。その歴史は深く、江戸時代の中頃にはすでにへしこ作りが始まっていたとか。

小鯛のささ漬け

淡い紅色が美しい、御食國若狭の味。

ほのかに酢と塩味がきいた「小鯛のささ漬け」。若狭小鯛はレンコダイ(連子鯛)とも呼ばれ、延縄漁や底曳網漁で漁獲され、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、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で、平成29年には「若狭小浜小鯛ささ漬」として、地理的表示(GI)保護制度に登録されました。贈答用としても人気で、ご飯と合わせれば華やかな「手まり寿司」にもなり、とても美味です。



越前うに

江戸時代から知られる日本三大珍味。

「越前うに」は、バフンウニの塩漬けのこと。ウニ漁は、毎年7月21日の解禁から8月中旬まで行われます。岩場で遠浅の福井の海には、ウニの餌となる良質の海藻が生えるため、その海藻を食べる良質なウニが育ちます。バフンウニを一つひとつ、手にとり、中身を取り出し、そこからピンセットで丁寧に内蔵を取り分け、塩漬け作業を行います。100グラムの製品を作るのに、実に100個以上のウニが使われます。豊富な磯の香り、繊細で濃厚な味わいを持つ「越前うに」は、福井の人が受け継いできた日本を代表する逸品です。

お魚図鑑

ふくい

※魚は五十音順に紹介しています。



鋭いトゲを持つ
カサゴ

頭にトゲが多く、赤っぽい色をしています。生息数も多く、一年中獲れ、季節によって味もそれほど変わりません。春に産卵を終えて、夏に身が太ります。



肝は美味の極致
アンコウ

福井で獲れるアンコウは新鮮な身、濃厚な肝(肝臓)が特長。えら、皮、肝、水袋(胃)、ぬの(卵巣)、とも(尾髄)、身のすべてが珍重、賞味されます。



祝い膳に登場する
カナガシラ

ホウボウによく似ていますが、少々小さく、口先にはトゲがあり、背びれに深紅色の斑紋があります。若狭では珍重されており、祝い膳にもよく登場します。



天然アマノリ
岩のり

岩場などに生育している天然のアマノリを言います。生産量は極めて少なく、12~2月の厳寒期に採取。磯の香、芳醇な味、程よい歯ごたえが絶品です。



幻の高級魚
アカムツ

のどが黒いこと由来することから「ノドグロ」とも呼ばれ、深場で一番旨い魚と言われています。近年最も高価な魚の一つとされ、珍重されています。



身も肝も絶品です
カワハギ

バクチコキやハゲなど地域によって様々な呼び名があります。旬は夏ですが、身が太る秋から冬も美味しく、身はフグに、肝はアンコウに匹敵します。



絹のように白い身
ウスメバル

ひと昔前までは大衆魚でしたが、近年は高級魚として取引されています。身は絹のように滑らかで白い。脂が適度あって、煮つけは最高の味わいです。



醤油干しが主流
アナゴ

本県を含め日本海側の多くの地域でハモとも呼ばれています。一般的に夏が旬ですが、年間を通して漁獲されます。小浜では醤油干しにして食べます。※関西の「ハモ」とは異なります。

ふくいの水産物カレンダー

盛漁期 漁期

※漁獲量(2017-2019の3年平均)水産課調べ

		年間漁獲量 (kg)	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
魚	ブリ(5kg~)	454,594												
	ワラサ(約3kg)	252,482												
	ハマチ(約1.5kg)	176,980												
	ツバス(約0.5kg)	558,039												
	サワラ(サゴシ)	2,027,279												
	アジ類	465,864												
	サバ類	175,668												
	イワシ類	159,329												
	カジキ類	15,217												
	カツオ類	71,791												
	ヒラマサ	116,821												
	シイラ	426,326												
	トビウオ	234,167												
	スズキ	98,144												
	マダイ	132,890												
	キダイ(レンコダイ)	145,679												
	アマダイ(若狭くじ)	76,232												
	カマス	42,485												
	アカガレイ(越前がれい)	766,064												
	ヤナギムシガレイ(若狭がれい)	22,965												
ニギス(めぎす)	73,495													
ハタハタ	108,341													
ヒラメ	41,632													
アナゴ	33,721													
メバル類	41,709													
イカ・タコ	スルメイカ	327,223												
	ケンサキイカ	89,093												
	ヤリイカ	24,959												
	アオリイカ	42,584												
	ソテイカ(樽いか)	40,663												
	ホタルイカ	510,319												
タコ類	162,924													
カニ・エビ	ズワイガニ(硬がに)	201,521												
	ズワイガニ(せいこがに)	124,543												
	ズワイガニ(水がに)	58,868												
	ホッコクアカエビ(甘えび)	447,671												
海藻類	ワカメ	25,499												
	アワビ	13,043												
	サザエ	64,244												
	イワガキ	32,329												
	マガキ(若狭のかき)	4,509												
	バイガイ	38,720												

※福井県の全漁協が対象です。※漁業種類を「定置網」「底曳網」「釣り」その他「養殖」で集計しています。



郷土料理も多い
マアジ

ポピュラーな食用魚で5~7月が漁獲盛期。また、アジの開きの醤油漬けは若狭の隠れた名産品です。



美味なる出世魚
スズキ

海岸近くや河川に生息する大型魚で成長につれて呼び名が変わります。若狭湾での産卵は12月下旬から1月中旬。春から秋に接岸し、釣り魚としても人気です。



初夏の高級魚
キジハタ

オレンジ色の体に、朱色の斑点が全身に見られます。本県を含め関西や瀬戸内海ではアコウとも呼ばれます。旬は春から夏と言われ、ややピンク色の白身は薄造りにすると絶品です。



古くから蛸壺漁法
マダコ

旬は夏から秋で、夏祭りの頃が最も美味しいと言われています。物陰に隠れるタコの習性を利用した「蛸壺」漁法が一般的で、弥生時代から続いています。



鰭を広げて滑空
トビウオ

大きな胸鰭を翼のように広げ、水平100~200mほどの距離を飛ぶ「飛魚」です。旬は夏で、鮮度が良いと表皮に光沢があり目が澄んでいます。刺身が美味。



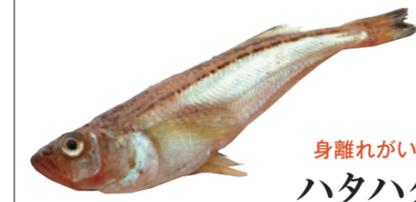
釣り魚でも人気
サクラマス

川魚のヤマメが海へ下り、大きく銀色に成長したものです。2~5月、定置網漁で獲れます。福井県の北部を流れる九頭竜川は、釣り人の聖地です。



しなやかな食感
ミスダコ

タコの仲間では最大種で、体は大きくて皮膚がゆるく、マダコに比べてやわらかいのが特長。正月に出回る「酢だこ」に使用します。淡白な味わいが魅力です。



身離れがいい
ハタハタ

生は煮物でも絶品ですが、一夜干しが一般的です。若狭湾では2~3月が盛漁期で、若狭地方では醤油漬けにしてから、一夜干しにするのが主流です。



海女の潜水魚
サザエ

潜水魚、舟に乗って箱眼鏡を覗きながら長い竿で刺して捕る磯見魚。刺し網漁などで捕られます。春から初夏が旬で、つば焼きや刺身が美味です。



釣り人に人気
メジナ

本県ではグレ、ツカヤ、ツカエなど地域によって呼び名が異なります。漁獲量は少ないです。高浜町には、つかやめしと言われる郷土料理があるそうです。



特に美味しい縁側
ヒラメ

福井ではババガレイやバカガレイとも呼ばれます。「活め」の身肉には、高エネルギーであるアデノシン三リン酸が多いため、うま味が増強します。



春の訪れを告げる
サヨリ

内湾の海面を群れとなって泳いでいる様は、春を感じます。漁期は4~5月で、船びき網で漁獲。小浜では、小鯛とともにサヨリのささ漬けも作られています。



新芽でやわらかい
ワカメ

浅い岩場に生育し、長さは1mぐらいになります。天然ものは福井県沿岸各地に分布し、岩礁の上に生息。若狭地方では養殖も盛んに行われています。



祝い魚として珍重
ホウボウ

胸ビレは指のように変化し、器用に海底を歩きます。産卵期の冬から早春までが旬です。若狭では地域によって、お祝い魚として珍重されています。



日本海の味覚
シロバイガイ

日本海側などでは広く食われています。エッチュウバイとも言われ、柔らかな身に上品な甘さが詰まっています。食べ始めることまらない美味しさです。