

# 越前がれい

(水産課)

## 1 「越前がれい」とは

正式名は「アカガレイ」です。水深150m以深の海底に生息している大型のカレイで、水揚量が多い越前町の地名を使って「越前がれい」と呼んでいます。

福井県では1月25日の天神講に、学問の神様である菅原道真の掛け軸に「越前がれい」の焼物を供え、子供の学力向上を願う文化があります。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・坂井市三国町、福井市、越前町、敦賀市、小浜市およびおおい町の底びき網漁船で漁獲されます。
- ・全体の約7割は越前の漁港に水揚げされます。



#### ② 漁獲量

- ・近年では年間1,200トン前後で推移しています。

#### ③ 旬および主な販売先

- ・9月から翌年5月に漁獲され、2～3月に最も多く漁獲されます。
- ・11月以降に漁獲される子(卵)を持ったものは絶品です。
- ・煮物や焼物、干物で利用され、県内外で広く消費されます。

### (2) 現在の取組み

#### ① 生息環境の保全

- ・「越前がれい」が生息する水深150～250mの海底環境を改善するため、平成17年度から海底耕耘を実施しており、これまで延べ385km<sup>2</sup>の海底を耕耘しました。

#### ② ブランド化

- ・活締めや神経抜きによる鮮度管理に取り組んでいます。

### (3) 新たな展開

#### ① ブランド力の強化

- ・「越前がれい」を「越前がに」に続くブランド品として定着させるため、徹底した鮮度管理による品質向上を進め、刺身用の食材としてPRするなど新たな販路を開拓します。

