

# 若狭ふぐ

(水産課)

## 1 「若狭ふぐ」とは

本県で養殖されるトラフグを「若狭ふぐ」と呼びます。日本海側でトラフグの本格的な養殖が行われているのは本県のみで、養殖地としては最北端になることから、夏と冬の水温の差が大きく、「身が引き締まって美味しい」と高く評価されています。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町で養殖されています。

#### ② 経営体数および生産量

- ・29経営体で、近年の生産量は100トン前後で推移しています。

#### ③ および主な販売先

- ・「てっちり鍋」など冬の食材として主に利用されています。
- ・県内の漁家民宿で消費されるほか、関西地方の市場へ出荷されます。

### (2) 現在の取組み

#### ① ブランド力の強化

- ・夏向けの料理メニューを開発し、「夏の若狭ふぐ」として、夏場の新たな需の開拓をしています。
- ・種苗段階で雌雄を判別し、白子を持つ雄フグと肉質の良い雌フグを区分して養殖する手法を開発しています。

### (3) 新たな展開

#### ① ブランド力の強化

- ・餌に福井梅を添加して養殖したフグを「梅ふぐ」としてPRしていきます。