

# 浜焼き鯖

(水産課)

## 1 「浜焼き鯖」とは

脂が乗った鯖に串を刺し、丸ごとじっくり焼き上げたものを「浜焼き鯖」といいます。福井県では「半夏生（はんげしょう、はげっしょ）鯖」と呼ばれ、夏至から数えて11日目の7月上旬に食べるのが習わしです。その昔、大野藩の殿様が、農作業で疲れた農民の栄養補給のため、鯖を食べることを奨励したことがきっかけといわれています。



### (1) 概要

#### ① 県内の主な生産地

- ・県内全域で生産されています。

#### ② 生産量

- ・年間約94万本が生産されます。

#### ③ 旬および主な販売先

- ・生姜醤油をつけて食べるのが一般的ですが、寿司（焼き鯖寿司）でも利用されます。
- ・県内のスーパーや量販店、飲食店などで販売されています。



### (2) 新たな展開

#### ① ブランド力の強化

- ・本県に根付いている鯖文化を紹介するイベントなどを開催し、「越前・若狭のさば」の知名度を向上させ、「浜焼き鯖」の販路や消費を拡大していきます。

### <越前・若狭の鯖文化>

若狭湾で水揚げされた魚介類は、朝廷のあった京の都にまで運ばれていました。その中で代表的な物資がサバであったことから、その行程は「鯖街道」と名付けられました。サバは現在でも京料理には欠かせない食材で、福井県は、神に供え天皇に捧げる食べ物を供給する国「御食国（みけつくに）」と呼ばれています。