

若狭ぐじ

(水産課)

1 「若狭ぐじ」とは

正式名は「アカアマダイ」です。「ぐじ」という名前は、角張った頭の形を表現した「屈頭魚(くつな)」という名前が転じたものといわれています。

「若狭ぐじ」は蒸し物や焼き物などで食されますが、うろこを落とさずに一塩して、そのまま焼き上げる「若狭焼き」が有名です。白身で淡泊な中にも甘味が広がり、大変おいしい魚です。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・主に嶺南地域の釣りや刺網(こぎ刺網)で漁獲され、敦賀、小浜、高浜の3港に水揚げされます。

② 漁獲量

- ・年間100トン前後で推移しています。

③ 旬および主な販売先

- ・周年にわたり漁獲されますが、こぎ刺網が操業される8月に最も多く、主に県内と関西で消費されます。

(2) 現在の取組み

① ブランド化

- ・嶺南地域で釣りによって漁獲されたアカアマダイのうち、姿形の美しい500g以上のもので、専用の保冷ボックスやパーチ(魚の乾燥を防ぐビニール)を活用した鮮度管理が徹底されているものだけを「若狭ぐじ」とし、港の名前と漁獲した船名が記載されたラベルを貼って販売しています。
- ・平成19年には、「若狭ぐじ」という名称を地域団体商標に登録しました。



(3) 新たな展開

① ブランド力の強化

- ・「若狭ぐじ」は京料理には欠かすことのできない食材「若狭もの」として重宝され、関西圏ではブランド品として浸透していますが、今後、全国ブランドに育成するため、首都圏(福井ゆかりの店やアンテナショップ)などでイベントや試食会を開催し、知名度の向上と販路の開拓を図っていきます。

