

若狭かれい

(水産課)

1 「若狭かれい」とは

若狭湾で水揚げされたヤナギムシガレイの干物を「若狭かれい」と呼びます。「若狭かれい」は、江戸時代の書物で全国各地の名産品を集めた「日本山海名産図会」において、「淡乾の品多しとはいえども是天下の出類雲上の珍美と云べし」と、最上級の賛辞が与えられています。

「若狭かれい」は、昭和60年以降、毎年11月末から12月に皇室に献上されています。



(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、大部分は越前と小浜の港に水揚げされます。

② 漁獲量

- ・年間50トン前後で推移しています。

③ 旬および主な販売先

- ・底曳網が解禁となる9月および10月の2か月間で年間の約7割が漁獲され、主に嶺南と関西で消費されます。

(2) 現在の取組み

① 生息環境の保全

- ・ヤナギムシガレイが生息する水深150m前後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112k㎡の海底を耕耘しました。

② ブランド化

- ・若狭地方独特の塩加減と干し加減によって、身が締まった非常においしい干物が作られ、中でも透き通った身にピンクの卵を持ったものは格別です。
- ・平成19年には、「若狭かれい」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 生息環境の保全

- ・海底耕耘を実施する海域を拡大し、生息環境の保全を進めます。

② ブランド力の強化

- ・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。