

若狭のかき

(水産課)

1 「若狭のかき」とは

正式名は「マガキ」です。福井県では、昭和5年から、若狭湾でも特に波が穏やかな小浜湾を中心に養殖が始まりました。夏と冬の水温差が大きい若狭湾の環境が、良質で美味しい「若狭のかき」を養殖する好条件になっています。

1年で殻長（殻の前端から後端までの最大の長さ）は9cm程になります。

一般的にカキは、人間に必要なミネラルをはじめ、さまざまな栄養素を多く含んでいることから、別名「海ミルク」と呼ばれています。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

・若狭湾の中でも小浜湾のみで養殖されています。

② 生産量

・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

・主に11～1月に出荷されます。

・鍋物、フライ、焼きガキ、蒸しガキなどの料理に利用され、県内外で広く消費されます。

(2) 現在の取組み

① 生育管理

・カキに付着し、呼吸を阻害したり餌となるプランクトンを奪うシロボヤ（ロープや漁網などに付着するホヤの仲間）を駆除するため、数時間カキを海から出して日干したり、雨に当てることを行っています。

(3) 新たな展開

① 消費の拡大

・嶺南地域の漁家民宿には、新鮮な地魚を求めて年間30万人以上の観光客が訪れますが、注文販売が主である「若狭のかき」を食材として提供する漁家民宿は、小浜市内の一部に限られています。今後は、新たな料理メニューや提供方法を開発し、漁家民宿での消費を拡大していきます。

