



# 越前がに<sup>きわみ</sup>に極



ドローンにより撮影した越前がに漁の動画を見ることができます。↑

## 「越前がにに極」とは

福井県で水揚げされる「越前がに」の中でも、重さ1.3kg以上、甲羅幅14.5cm以上、爪幅3cm以上の基準を満たし、傷がなく、姿かたちが整っているものだけが「越前がにに極」と呼ばれます。

「越前がにに極」専用のタグを付けることが許されるには、漁業者、セリ人、仲買人の厳しい目利きを経る必要があります。そのため、「越前がに」全体の0.5%未満(年間500尾未満)しか「越前がにに極」と呼ばれることがない厳選された逸品です。

極上品質の「越前がにに極」の登場により、ますます「越前がに」の評価は高まっています。



農林水産大臣登録第69号

地理的表示保護制度(GI)  
平成30年9月27日登録

# 越前がに

生産地 福井県  
生産者団体 福井県漁業協同組合連合会  
代表者 代表理事長 平野 仁彦



## 地域との結びつき

越前海岸沖の急深な地形によって沿岸から近距離にズワイガニの好漁場が形成されたため、古くからズワイガニの産地として知られています。

取引の経験を豊富に有する、いわゆる「目利きの力」のある流通業者が満足する品質のカニを安定して水揚げする必要があったことから、漁獲後の船上での選別作業や鮮度維持のための冷温保管が徹底されています。平成元年に、福井県の魚に指定されました。



## 特徴

漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨みを持ち、品質が高いズワイガニ。福井県から90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、カニでは初めて地理的表示保護制度に登録されました。