

[重さ] 大きなものは1kgを超える
[分布] 北海道全沿岸、日本海沿岸、朝鮮半島沿岸

アカガレイ カレイ科



美味いんです。 地味だけど、

和名は、アカガレイ。
日本海では青森県から島根県沿岸に分布し、水深150m～500mの水温約5℃以下、の冷たい海底に棲んでいます。
主要な産卵場である若狭湾では、寒さが厳しくなる11月頃からお腹にたつぷりと卵を抱えた大きなアカガレイが獲れるようになります。アカガレイの寿命は雌が15歳、雌は20歳。雌よりも雌が大きくなります。大きな口で、クモトデやオキアミといった小型生物を食べています。

その味、ヒラメ以上。

背側・腹側ともに張りがあって赤みが強いのが新鮮な証。

引き締まった身は肉厚で、焼き物にすればふっくらジューシー、煮付けにすればほくほく。ほどよく味のしみた上質な白身が堪能できます。骨があまり硬くないため、唐揚げにすれば骨まで余すところなく食べられます。

煮てよし、焼いてよしの越前がれいですが、ぜひ食べていただきたいのがお刺身。コリコリとした食感と濃厚な甘みはまさにヒラメ以上の美味しさです。



福井県農林水産部水産課
福井県福井市大手3丁目17番1号
TEL 0776-20-0436
FAX 0776-20-0653
URL <https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/suisan/>



FUKUI BRAND FISH

海の幸福の幸

越前がれい

この美味しさを届けたい、漁師の想い

福井県のカレイの代表格

福井県で焼魚と言えば“カレイとサバ”と言われるほど馴染みの深い魚ですが、中でも1番多く獲れるのがアカガレイ。底曳網漁で最も多く漁獲される重要な魚種の1つです。

県内で水揚げされるアカガレイの約7割が越前漁港(越前町)に水揚げされることから、「越前がれい」と呼ばれています。

底曳網漁の期間は9月から翌5月。主要漁場は越前岬沖ですが、大きさと水温の変化によって移動するアカガレイを追って、漁場も変わります。福井県沿岸に段々畑のように広がる海底は、アカガレイにとって快適な棲み処となっています。

福井県では、アカガレイ資源を守るために、漁期の制限、保護区の設定、エサ生物を増やすために海底を耕す取り組み(海底耕耘)などを行っています。

暑い夏が終わると、底曳網漁が解禁。越前漁港では、解禁を間近に控え、船の上で漁の準備をする人たちが活気付きます。解禁に合わせて行われる魚祭りが、福井の秋の始まりをより一層盛り上げます。



注文に応じて行われる活〆・神経抜き作業

目の後ろ側と尾部に切れを目を入れた後、冷水に入れてしっかりと血を抜きます。その後、背骨に沿って尾まで伸びている神経を、専用のワイヤーを使って壊します。

神経抜きをすることで、死後硬直を遅らせ、カレイの美味しさ・鮮度を保ちます。



活〆・神経抜き越前がれい

「カレイの刺身が一番うまい。」越前町の漁師さんは、口を揃えてそう言います。鮮度が落ちやすい越前がれいの刺身は、漁師さんしか食べられないとっておきの浜の味。とっておきだからこそ、みんなに食べてもらいたい。こうして、越前がれいを生食用として出荷する取組が始まりました。

越前がれいを生食用として出荷するためには、カレイを生きたまま港まで持ち帰らなければいけません。2泊3日の漁に出て、10回ほど仕掛ける網のうち、生かして持ち帰ることができるのは、最後の1、2回だけ。また、越前がれいは擦れに大変弱いので、元気な状態で持ち帰ることができるよう取り扱いにはとても気を使っています。



こうして生きたまま持ち帰った越前がれいは、出荷直前に活〆し、血抜きをすることで、臭みがなくなり長期間鮮度を保つことができます。さらに、神経を抜くことで、身の持ちが良くなり、白く透き通った色味とコリコリした食感、濃厚な甘みがくせになる“越前がれいの刺身”を楽しむことができます。

越前がれい『極』2020年デビュー

通常の“活〆・神経抜き越前がれい”は500g以上。その中から、産卵に向けて身に脂がのる9月～翌1月に漁獲された、重さ800g以上の雌を“活〆・神経抜き 越前がれい極”として厳選しています。金色で“極”の文字が入ったタグが目印です。



カレイを食べて学力向上?



毎月25日は、学問の神様・菅原道真公(天神様)の日。1月25日は、その年初めての天神様の日で“初天神”“天神講”と呼ばれます。福井県では、床の間に天神様の掛け軸を祀り、焼いた越前がれいをお供えます。その後、家族みんなで焼きガレイを食べ、子供の健やかな成長と学業成就を願います。天神講が近づくと、福井県内の鮮魚店やスーパーには、焼きガレイがずらりと並びます。

