



若狭ぐじ

御食国若狭を代表する美しいアカアマダイ。

若狭湾を有する若狭地方は、その昔、朝廷に食べ物を供することを許された特別な国、御食国(みけつくに)と呼ばれていました。その中でも和の最高級食材として知られているが和名アカアマダイ、ブランド食材である若狭ぐじです。

若狭ぐじと名乗るには条件があります。釣りや延縄漁で漁獲されたもの、鮮度が良く、姿形が美しく、重量も決まっています。それらの条件をクリアしたもののみが水揚げされた漁港と漁獲した船名を明記した専用ラベルを貼ることが許されるのです。

慎重に扱われてきた魚にふさわしく、淡泊な中にも味わい深い甘さと上品さがあります。代表的な調理法は若狭焼きです。うろこを取らずに背開きにし、ひと塩して焼き上げたシンプルな料理ですが、皮の香ばしさと身の甘さは、食通をも唸らせる美味しさです。

御食国の美しき至宝である
福井県のブランド魚、若狭ぐじ。

漁期／通年

NEWS プレミアムブランド「若狭ぐじ極」

若狭ぐじの最上級ブランド「若狭ぐじ極」が誕生。重量800g以上、従来の若狭ぐじよりも生で食べられる期間が延びよう、船上で活けによる血抜きと神経抜きを施したものをブランド化しました。港名と船名が入った専用ラベルの他、「極」タグを取り付けて差別化を図っています。



鮮やかな紅梅色のからだと尾ひれの色合いが美しい、御食国若狭を代表する食材・若狭ぐじ。水分が多く、身が柔らかいため、塩をふって適度に水分を抜くことで旨味が増します



日本で確認されているアマダイ科は5種類で、大半がアカアマダイやキアマダイ、シロアマダイの3つです。若狭湾のアカアマダイは、水深60m～100mの砂や泥の海底に穴を掘って生息しています



年間漁獲量／81t

福井県で漁獲される
カレイ類の代表格。

越前がれい(アカガレイ)は、水深150m~500mの海底に生息し、全長は約30~40cm。白い身がほんのり赤く、赤い斑点も見られることからアカガレイと呼ばれるようになりました。身が引き締まっていますが肉厚。最も美味しいと定評があるのは、お腹にたっぷりの子(卵)を持っている厳寒期(11~2月)のものです。

一般的な食べ方は、焼物や揚げ物、煮付けですが、最近では刺し身も人気です(NEWS参照)。甘みがあり、コリコリとした食感は「ヒラメよりも美味しい」と好評です。

県内の一部地域では、毎年1月25日の天神講に天神様(菅原道真)の掛け軸(あるいは木像)と一緒に、焼がれいを供える風習が残っています。この時期になると、鮮魚店やスーパーでも焼きがれいが数多く並びます。それほど地元では身近な魚です。



越前がれい



年間漁獲量/1076t



表面の独特のぬめりが新鮮さの証で、鮮度が落ちてくるとぬめりも消えてきます。人気の食べ方は煮付けで、煮過ぎないことがポイント。豆腐や厚揚げと一緒に煮るのもお勧めです



1尾ごとに活メ・神経抜き越前がれいのラベルを付けて、全国に向けて出荷します



活メ・神経抜きした刺身は絶品
新たな特産魚として期待。

漁期/9~翌5月

NEWS お刺身を全国へ「活メ・神経抜き越前がれい」

生きたまま港に持ち帰り、水槽で一晩休ませてストレスを除き、出荷直前に「活メによる血抜き」と「神経抜き」を施します。さらには旨味が増す9月から翌1月に漁獲された、重さが800g以上のメスを「越前がれい極」としてブランド化しています。



甘えび

越前がこれと並ぶ人気、プリッととした身がとろける。

越前がこれと並び、絶大な人気を誇るのが甘えびです。福井県内では三国漁港での水揚げ量が最も多く、品質に対する評価が高い食材です。その理由の一つが味の良さです。海底が綺麗な近海、水深200m~500m付近の砂泥地に生息しており、獲れたばかりの甘えびは粘りや甘みが一線を画しています。ねっとりとした濃厚な甘さは独特で、その味わい深さは絶品。そのまま刺身で食したり、寿司のネタとして人気があります。

さらには選別の厳しさも特徴的です。一般的に、腹に青い粒上の子がある“子持ち”が最高値となり、その次が“子なし”と呼ばれる大きなサイズのもの。そして中、小、少々と大きさ別にしっかりと選別されています。透明度が高く、頭が黒くないものは鮮度が良質。水揚げ直後よりも一晩寝かすと甘みが増し、より美味しくなります。

漁師が船内で厳選、
良質で甘みの強い濃厚な味わい。

漁期／9月～翌6月

NEWS 刺身むけの子持ち・大・中をブランド化

福井県の甘えび漁獲量は全国4位(2018年)を誇ります。そのうち、子持ち・大・中という大きさや最も状態の良い5・6月、9～翌1月に獲れたもの、さらには漁獲後24時間以内に競りにかけられもの限り、「ふくい甘えび」としてブランド化しています。



福井沖で5～1月(7.8月を覗く)に獲れる中サイズ以上、競りまでの時間が漁獲後24時間以内の甘えびに付けられています



越前がにシーズンは一旦漁獲量が減りますが一年中漁獲されます。冬は甘えびと越前がにの両方を堪能できるまさに贅沢なシーズンです



年間漁獲量／374t

一晚寝かせて旨味を凝縮、甘みが増し、さらに美味しい。

甘えびの網の中に、まれに入ってくるのが越前えび(標準和名トゲザコエビ)です。ちなみに呼び名はガサエビ、ガラエビ、ザコエビ、ブルエビなど、地方によって異なる場合もあります。水深250m~900mに生息し、体長は甘えびよりも一回り大きく、プリプリとした歯ざわりが特徴です。また、茶色味がかった姿は甘えびと比べて見栄えはよくありませんが、噛むほどに強い甘みが押しよせてくる深い味わいが絶品です。

漁獲量は甘えび漁獲高の約5分の1程度、鮮度が落ちるのが極端に早く、水揚げ後2日程度で黒く変色してしまいます。このような“足の早さ”から、近年までは漁師や地元だけで楽しめる味として親しまれてきました。しかし、こちららも甘えび同様、船内冷凍庫での瞬間凍結により全国発送が可能となり、人気を博しています。



越前えび



年間漁獲量/57t



越前えびは極端に少ない漁獲量と足の早さから、幻のエビとも言われています。現場の漁師によれば、水揚げ後すぐに頭を落として食べると独特の甘さをじっくりと堪能できるようです。



漁獲量は甘えびの1/5 !?
漁師が独占するほど美味しい。

漁期/9月~10月、4月~6月

NEWS 船内冷凍で鮮度はそのまま**全国発送で人気急上昇**

越前えびの標準和名はトゲザコエビ。“足の早い”ということと漁獲量が限られていることなどから、全国に流通されていませんでした。しかし、甘えび同様、海から揚がったらすぐに船内の急速冷凍庫で瞬間凍結することができるようになりました。旨みと鮮度をしっかり維持できるため、もちろん全国発送も可能に。食べる直前に、さっと流水で解凍すれば最高の状態で食べられます。



若狭

ふぐ

日本一寒い場所で育つ、
フグの王様、トラフグ。

福井県の嶺南地方(敦賀市、美浜町、若狭町、小浜市、高浜町)は日本海側唯一、しかも海面では最北端のトラフグ養殖地であり、知る人ぞ知る日本屈指の生産地として有名です。

嶺南地方は、雪解け水により他地域に比べて低水温期間が3~5月頃まで続くのが大きな特徴です。低水温の厳しい環境ですが、比較的穏やかな波の場所での養殖ということもあり、トラフグの肉質はしっかり締まり旨味も十分に蓄えることができています。その美味しさを全国に広めるべく、平成17年には商標取得。若狭ふぐとしてブランド化し、出荷しています。

また、「福井梅」の果汁を良質なエサに混ぜて与えることにより、魚の健康と品質向上を図っており、安全・安心で評判の良い高品質の味を届けています。

日本最北端の海面養殖 身の締まりと濃厚な旨味。

漁期/通年

NEWS 認証制度で**安全・安心なフグを一年中提供**

福井県では平成20年から消費拡大とブランド化推進を目的に、若狭ふぐ料理を取り扱う県内の宿泊施設を「若狭ふぐの宿」として認証する制度を開始。また、生産者の飼育努力や工夫もあり、一年中提供が可能となりました。低カロリー、高タンパクな若狭ふぐ料理は夏でも美味しく味わえます。



ふぐのてっさ(刺し身)は絶品。血が透けて見えるほどの薄さは料理人の芸術品ともいえます



とらふぐは臆病で繊細、ストレスがたまりやすい魚です。ストレスは味にも影響するので、生産者はまるで我が子のように一匹一匹に愛情をたっぷり注ぎ、丁寧に育てています



年間漁獲量/103t

トラフグに続く 若狭の新しい高級魚。

マハタとは暖かい海に生息する高級魚で大きなものは体長1mにもなる大型の魚です。市場価格も高く、トラフグに続く福井県の新しい高級養殖魚として期待されている魚の一つです。

福井県水産試験場では6月頃に稚魚をふ化させ、陸上水槽で1年ほどかけて体長25cm、体重250g程度まで成長させて養殖場に出荷しています。出荷サイズを大きくすることで養殖期間を短縮し、およそ1年半で体重1kg以上にまで成長させ、出荷することが可能となりました。嶺南を中心とした民宿や飲食店でも提供され、じわじわと認知度が上昇中。上品な白身で味わいが深く、お刺身はもちろん、加熱するとより一層旨味が引き立ちます。さまざまな調理法で楽しめる食材として注目されています。



若狭まはた

これからますます注目したい美味しさ
福井の海で育つ、幻の高級魚。

漁期／通年

NEWS 記憶に刻まれるような幸せな食感を表現し、**ブランド化**

福井県の新しいブランド魚として、敦賀市・若狭町・小浜市・高浜町にある民宿を中心に飲食店などで提供されるようになりました。「あまり知られていないけれど絶品」という側面をブランド価値として、ロゴマークを作成。福井県全体でPRを行っています。



上品な白身で味わいが深く、お刺身にする
と赤と白のコントラストがとても鮮やかです。
加熱するとより旨味が引き立つので
鍋や煮魚、蒸し料理などもオススメです



年間漁獲量／5t



穏やかな若狭の海で、しっかりエサを食べて育つため、天然よりも脂のりもよい