

御食国若狭を代表する雅なさかな



アカマダライ アマダイ科
[分布] 東シナ海から日本海西部
[重さ] 大きなものは1kgを超える

和名は、アカマダライ。
角張った頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていたり、「くじ」、「ぐじ」
と呼ばれるようになりました。
日本海では青森県から九州西岸に分布し、
水深50～130mの砂や泥の海底に棲んで
います。海底に巣穴を掘って生活する習性
があり、穴の中でエビやカニなどのエサを
待ちます。寿命は10歳程度、産卵の最盛
期は9～10月とされています。

しっとり繊細、上品な甘み。

若狭地方は、その昔、朝廷に食べものを納めることを許された特別な国、御食国と呼ばれていました。この御食国を代表する食材が、鮮やかな紅梅色の中から、尾ひれの色合いが大変美しい若狭ぐじ。

水分が多く身が柔らかいため、塩を振って適度に水分を抜くことで旨味が増します。うろこを取らずにじっくりと加熱し、焼き色を見て丁寧にたれを重ねて焼いていく「若狭焼き」は、和食の粋。皮目が香ばしく、身はしっとり繊細。食べると舌の上にふわりと上品な甘みが広がります。



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
若狭ぐじ

漁業者・市場が一丸となって、鮮度・品質管理を徹底

漁場は、若狭湾の水深100m前後の海域。主に嶺南地域で水揚げされ、このうち半分が小浜漁港(小浜市)に水揚げされます。延縄(はえなわ)漁の他、釣りや、こぎ刺し網漁(夏場)と周年にわたって漁獲されています。

延縄漁とは、1本の幹縄に、間隔を置いて多くの釣糸(枝縄)を取り付け、それぞれに釣針を付けて漁獲する方法。エサは、オキアミやホタルイカを使います。釣糸を手繰るように引き寄せ、1匹1匹釣り上げるので、魚に傷が付きにくい漁法です。

鮮度が落ちやすい魚なので、傷は厳禁。そのため、延縄漁と釣り漁獲された重さ500g以上のものだけが「若狭ぐじ」と認められます。さらに、鮮度を保つために、釣った若狭ぐじを氷と海水で5℃前後に調整した保冷ボックスに入れ、港まで持ち帰ります。港では、鮮度の良さや姿形の美しさなどを1尾ずつ丁寧に検品し、水揚げ港と漁獲した船名が書かれた専用ラベルを貼ります。



出荷方法も特別。販売用の魚箱の底に氷を入れ、その上にウレタンシートを敷いて、魚体が直接氷に触れないようにします。さらにその上に、乾燥を防ぐ透明なビニールをかぶせ、最後にふたをして販売されます。



産地での一汐が若狭ぐじを活かす

市場にズラリと並ぶ若狭ぐじ。集まった仲買人たちは1箱ずつ、セリの前に品定めをしていきます。古くから京料理の食材として珍重されている若狭ぐじは、料亭からの注文も多く、鮮魚での出荷のほか、背開きにして一汐したものを送ることもあります。身がとても柔らかく繊細な若狭ぐじ。この一汐が若狭ぐじの旨味をぎゅっと引き出します。絶妙な塩梅は、まさに職人技です。



若狭ぐじ『極』2020年デビュー

若狭ぐじの中でも、重さ800g以上で身が厚く、船上で活び・神経抜き処理したものを、若狭ぐじ『極』として厳選しています。活び・神経抜き処理を施すことで、鮮度をさらに保ち、生食できる期間を延ばしました。“若狭ぐじ『極』”の刺身は、薄紅梅色に透過した身が美しく、口に入れるとしっとり、噛むともっちりした食感と、上品な甘みを味わえます。



若狭ぐじの旬はいつ?



若狭ぐじは年間を通して漁獲されますが、旬の時期は諸説あります。冬に獲れる大型のものが美味しいという人もいれば、夏の刺網でたくさん獲れる小型のものが美味しいという人もいます。美味しさの指標の1つである「脂質」を測ってみたところ、若狭ぐじの脂質の季節変化は小さいことが分かりました。これはつまり、若狭ぐじはいつでも美味しいことを意味しています。



うろこまで美味しい

若狭ぐじ料理の定番は、うろこを付けたまま焼く若狭焼き。香ばしく焼かれた皮は香りよく、口の中でほどけた身は、上品な甘みが感じられます。うろこ付きで揚げれば、よりサクサクの食感を楽しめます。酒蒸しや潮汁も絶品。薄味の味付けで、ぐじの上品な出汁を味わえます。