



2016年春には福井生まれ、福井育ちのトラウトサーモンの初水揚げが行なわれ、競り落とされたサーモンは県内のスーパーや回転ずしなどに出荷されました。今後は養殖出荷量を400トンにまで引き上げ、日本一の産地を目指します。

ふくい サーモン

「産地」福井市、敦賀市、美浜町、小浜市
「おおい町」「漁獲時期」5〜6月

福井生まれ、福井育ちの新しいサーモン誕生。

ふくいサーモンとは福井で養殖されたトラウトサーモン(ニジマス)のことを言います。養殖は大島漁港沖の大型生簀の他、福井市鷹巣漁港沖等でも行われています。トラウトサーモンは本来、水温20℃以下でしか育たないと言われていました。そこで福井の海の低水温環境を活かした養殖が始まりました。まずは稚魚の育成や本格的な海面養殖などを開始。国内の養殖トラウトサーモンはあるものの、外国産に比べればかなり少量です。市場での需要は大きいことから、生産を安定させ、安全・安心・福井産を打ち出したブランド化を目指しています。



マハタ

若狭地方の新たな養殖魚。多彩な料理で楽しめます。

マハタとは暖かい海に生息する高級魚で全長1mにもなる大型魚です。市場価格も高く、沿岸性で移動が少ないことから福井県の新しい養殖魚として期待されている魚介類の一つです。福井県水産試験場では低水温の福井の海にあった種苗生産の研究や寒さに弱い0才魚を暖かい陸上水槽(閉鎖循環式飼育システム)で大きく育てる研究を行っています。ちなみに閉鎖式循環式飼育とは、汚れた飼育水を綺麗にして再利用する、低コストで環境にやさしい仕組みです。マハタの料理法としては、刺身や鍋、あら煮など多彩なメニューがあります。



若狭路女将の会メンバーによるマハタ料理の試食会も開催。「淡泊な味だが、しっかりとした歯応え。旅館でも十分出せる味」との高評価でした。福井県ではマハタの良さを知ってもらうためのPRを行っています。



「産地」敦賀市、若狭町、小浜市、高浜町
「漁獲時期」通年