

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い味わえます。



ふぐのてっさ(刺し身)は絶品。皿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／163t

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。

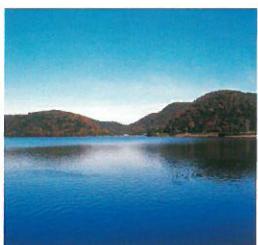
嶺南地方は、雪解け水により他地域に比べて低水温期間が3~5月頃まで続くのが大きな特徴です。低水温の厳しい環境ですが、比較的穏やかな波の場所での養殖ということもあり、トラフグの肉質はしっかりと締まり旨味も十分に蓄えられています。その美味しさを全国に広めるべく、平成17年には商標取得。若狭ふぐとしてブランド化し、出荷しています。

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。

寒い海域のブリは
脂の乗りも味も良い。

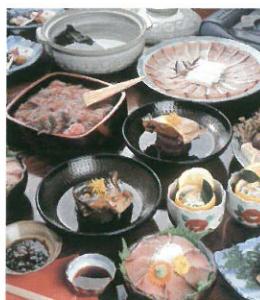
日本海の荒波の中を泳ぎ来るブリは身が締まり脂の乗りが良いとても定評があります。一般的には11～12月に獲れる寒ブリが主流ですが、春～初夏にかけても多く水揚げされます。ブリは出世魚として知られており、アオコ→ツバス→ハマチ→ワラサ→ブリと大きくなります。最近、県内では特にツバスの水揚げの多さが目立ちます。ブリよりは脂の乗りが少ないのですが、あっさりとした味わいで美味です。

ブリは、美味しいだけでなく、脳の老化を防ぐと言われるDHAや良質なビタミン、吸収率の高い鉄分を豊富に含む、栄養価の高い食材としても知られています。アミノ酸を多く含むので旨味が強く、新鮮なものはコリコリとした弾力ある歯ごたえと噛むほどに美味しさが溢れます。



寒鰐漁で用いられる「大敷網（おおしきあみ）」は古くから美浜町で行われている定置網漁です

年間漁獲量／2337t



越前がに、若狭ふぐと並ぶ福井の冬から春の味覚として大変人気のある料理です。各民宿・お食事処にて要予約

知る人ぞ知る産地
福井県産天然ブリは絶品。

ぶり

漁期／通年

NEWS 創意工夫された名物料理、ぶりづくし。

寒ブリの大敷網漁が行われる美浜町では、ぶりづくしが味わえます。美浜のぶりづくしは民宿の女将と板場の創意工夫によって生まれました。皮の湯引きやぶりしゃぶなどの名物料理も評判を呼んでいます。美浜町ではこうして各民宿の女将が名物料理PR推進委員となり、地元の味を通じて県内外に「うまい美浜」をアピールしていく活動も行っています。

あ じ

大アジ、中アジ、小アジ
どれも鮮度抜群で美味。

NEWS 徹底された品質管理の下、出荷へ。

港に着いてからの仕分けなどは手作業でスピーディ。手早く発砲スチロールに並べられます。洗浄水や氷はすべて殺菌されたものを使用している漁船もあります。徹底された品質管理のおかげで市場では高値で取り引きされます。

ぷっくりと肥え、脂が乗っている黄アジ。

アジには瀬についていて定置網に入る黄アジと回遊していて巻き網に入る黒アジの2種類があります。福井で水揚げされるのはほとんどが黄アジで脂が乗っているため刺身に向いています。産卵や餌を求めて回遊する魚の通り道に垣根状の網を張り巡らせ、魚群を網の中に導き入れます。小ぶりですが艶やかで美しい銀色の様相が自慢の青魚。栄養バランスも良く、庶民的な人気魚は調理法を選びません。

漁期／5月～7月

年間漁獲量
576t



さ わ ら

日本海で獲れるサワラは
通年モノとして評判です。

NEWS ほど良い脂身と上品な味わい、旨味が評判。

一般的に青魚は赤身ですが、サワラは白身が特徴で特に尾に近い部分がとても味わい深いと評判です。西京焼きや味噌漬け、照り焼き、塩焼きなど食べ方はたくさんあります。鮮度の良いものは刺身にすると絶品です。

近年、小ぶりのサゴシが大豊漁。

サワラは魚偏に春と書いて「鰯」と読み、春を告げる魚と言われています。近年では年間を通じて水揚げされるようになり、7月頃から漁獲量がぐんと増えます。大きくなるにつれてサゴシからサワラへと呼び名が変わる出世魚で、縁起物としても知られています。通常、1.5kg以上をサワラ、1kg以下のものをサゴシと言い、地方ごとにさまざまな呼び名があります。ここ最近、サゴシが大豊漁。年間を通して安定した出荷ができます。

漁期／通年

年間漁獲量
1668t

まだい

釣り人にも人気の
慶事に欠かせない魚。

NEWS 漁師町の郷土料理「鯛まま」の復活!?

かつて三国の漁師の間で食されていた郷土料理「鯛(たい)まま」。新鮮な鯛の刺し身をご飯に乗せ、熱いダシをかけて食べるお茶漬けです。今では地元でも料理する人がいなくなってしまいましたが復活の動きがあります。

日本海の綺麗な海域で育った美味魚。

春が旬であるマダイは桜鯛とも呼ばれ、特に早春の頃が最も美味です。縁起の良い魚として慶事には欠かせません。福井県は遊漁船も多いのですが、春先から夏にかけてマダイがよく釣れ、釣り人にも人気が高いです。実は敦賀湾などでは養殖が盛んで、若狭ふぐに次ぐ福井県の養殖魚の代表種なのです。約1kg程度まで育成されて、県内外へ出荷される他、地元の民宿などで鯛料理が提供されています。

漁期／通年

年間漁獲量
122t



御食国若狭に欠かせない
庶民が愛する魚。

NEWS 若狭地方独自の加工法 しょうゆ漬け

自家製の甘辛いしょうゆのタレに漬け込んだ連子鯛を一夜干しにしたおふくろの味。焼き上げると香ばしさが際立ち、白いご飯が進みます。各家庭で味付けが異なり、素朴な伝承料理として食卓に根付いています。

若狭を代表する名産品「小鯛のささ漬」の原料。

標準和名をキダイと言い、レンコダイ(連子鯛)と呼ばれます。小浜名産の「小鯛のささ漬」の原料ですが、年間を通じて獲れ、さまざまな料理で食べられます。御食国若狭の食文化には欠かせない魚で小鯛の姿焼きは祝儀用にも広く使われていました。高タンパクで脂質はマダイよりも少なく、美味しいのにヘルシー。延繩漁や底曳網漁で大量に獲れ、価格も手頃なことから庶民の魚として親しまれています。

連子鯛

漁期／通年

年間漁獲量
148t

はたはた

ポピュラーな大衆魚、
他県産をもじのぐ美味しい。

NEWS ウロコ無し、皮の薄さが使いやすい。

福井県で水揚げされるハタハタは皮が薄く、一夜干しにして焼いたり、煮付け、お吸物などにして食べるが一般的です。また、油で揚げれば骨まで食べられ、南蛮漬けにも最適です。

身ばなれが良く、調理しやすい優しい味。

雷が鳴ると豊漁になることから「鱈」、または雷とともにやってくる神の魚ということで「鱒」と書くこともあります。別名カミナリウオとも呼ばれています。

福井県内では昔からポピュラーな魚の一つで、最盛期にはスーパーなどにも数多く並び、よく食されます。秋田県産に比べて皮が薄く、色も鮮やかのが特徴です。小浜地方では、アオウオと呼ばれ、味の良い大衆魚として親しまれています。

漁期／2~3月

年間漁獲量
286t



日本屈指の好漁場
味わい深い人気魚。

NEWS 毎日でも飽きないシンプルな料理、塩いり

焼いても煮ても美味しいのですが、地元で最もポピュラーなのは塩いりです。獲れたてのメギスの頭や内臓を処理して塩茹でにするだけ。食べる際には醤油やポン酢をかけるのが一般的で、飽きのこない大変美味しい味です。

スーパーではお馴染み、調理法もさまざま。

標準和名はニギスで、水深100~400mほどの砂泥質の海底に生息しています。キスとは別の種類ですが様相は似ていて、細長くて背部が淡青色、腹側は銀白色です。日本海側で多く水揚げされ、体長は20cm前後、旬の時期は3~4月頃と9~10月頃で、2回の産卵期と重なっています。

身が柔らかく食べやすい魚で地元では人気の高い魚です。スーパーでは鮮魚が並ぶ他、焼めぎすが惣菜売り場に登場します。

めぎす

漁期／9~5月

年間漁獲量
45t

豊富な漁量がある
福井県産の貝類。

福井県沿岸には約100種以上の貝類が生息しているとされています。その中でも比較的豊富に獲れるのがサザエやアワビ、バイ貝、岩牡蠣、若狭のかき（マガキ）などで最盛期には安定した出荷が可能です。サザエやアワビは毎年6月の解禁日より漁師さんや海女さんたちが水深7~8mくらいまで潜り、素もぐり漁を中心に漁獲を行っています。中でもアワビの肝は水揚げ後すぐにしか食することができない逸品。ぜひ福井に来て味わって頂きたい美味です。

また、若狭地方では夏には天然の岩牡蠣、冬場は養殖の若狭のかき（マガキ）が獲れます。岩牡蠣は「夏ガキ」とも呼ばれ、風味豊かな味わいは生食に最適。身が締まり、少し小ぶりの若狭のかきに比べるとその大きさは3倍以上になります。漁獲後は殺菌冷海水で洗浄処理してから出荷されます。



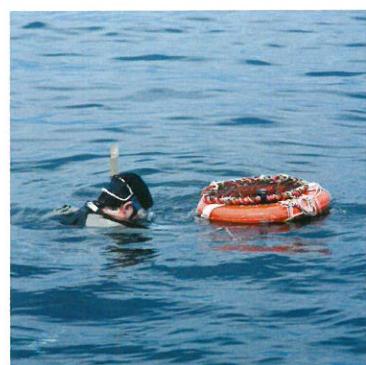
サザエ



アワビ



イワガキ



(写真上) 最盛期には市場に天然岩牡蠣専用の口箱がスラリと並び、セリにかけられます。(写真左) 初夏になると日本海ではサザエやアワビ漁をする風景が見られます



ミネラルたっぷり
日本海の貝は絶品。

NEWS 安全・安心な夏の天然岩牡蠣が人気です。

水揚げされた岩牡蠣はすぐに市場に出ることはありません。福井県漁連小浜支所では初夏の6月~8月にかけて漁業者が捕獲した岩牡蠣を独自に殺菌冷海水で洗浄処理し市場に送り出しています。この殺菌冷海水で最低20時間以上洗浄され、はじめて安全・安心で、しかも生食できる美味しい若狭の岩牡蠣として出荷することができるのです。

貝類