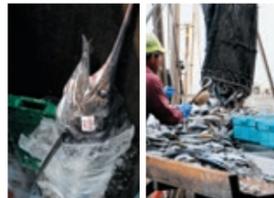


定置網にかかるたくさんの魚。
小浜漁港では他にも
こんな魚が扱われています。

1日15トンもの魚があがる定置網。小浜漁港では若狭ぐじや若狭の岩牡蠣のほかにもアジ、トビウオ、カマス、アカイカなどたくさんの種類の魚が取引されています。毎朝のセリは活気に溢れています。



約50人を超える仲買人や魚屋さんが参加して行われるセリ。7時半の開始のサイレンと同時に、毎日活気ある取引が行われています。主にアジやアカイカなどが入る定置網。アジは大体5〜6トンの水揚げがあります。それらを一尾ずつ丁寧に仕分けしていきます。また、定置網にはまれに大物が掛かることがあります。この日は150キロを超えるマカジキがありました。



厳しい審査を乗り越えたブランド魚、若狭ぐじを美味しくいただく。



小浜名物 ぐじの一本焼き

塩を一振りしたあと、若狭焼き同様うろこをつけたまま焼き上げる。背開きにせずまるごと焼いた「一本焼き」。焼き上がった香ばしさと、白身の深い味わいを心ゆくまで楽しめます。
撮影協力/食彩ごえん ☎0770-53-0770



1 小浜漁港で漁師さん、漁連の方々。皆さんとても親切で気さくな人たちばかり。「海の男」という感じがします。
2 小浜漁港では毎朝7時半からセリが始まります。広々としたセリの会場はセリが始まると活気が溢れます。
3 若狭ぐじを捕る船は、一人乗りの船もあれば、家族で漁に出る船もあります。小浜漁港では一日に約100キロの水揚げがあるそうです。京都では昔から高級魚として扱われてきましたが、漁連の皆さん、漁師のみなさんの努力の甲斐もあって、関東での知名度もじわじわ上がってきています。美しいピンクの魚体で、角ばった頭が特徴的な愛らしい魚です

す。こうして厳選された若狭ぐじは魚体を傷つけないよう慎重に取り扱われ、一尾ずつ、港の名前と捕獲した船の名前が入った専用ラベルが貼られます。出荷までの過程も厳しく取り決めがされています。指定の魚箱に水を入れ、その上に直接氷に身が触れないようウレタンシートを敷いて若狭ぐじを並べます。さらにその上に魚の乾燥を防ぐためのパチチと呼ばれる特殊なビニールをかぶせ、最後にふたをして販売準備が完了します。仕立て後も販売の時間まで鮮魚冷蔵庫で厳重に保管されます。若狭ぐじは味や姿の美しさはもちろん、取り扱いを含めて全てが特別な逸品なのです。

身が繊細で、鮮度が落ちやすく取り扱いが難しいといわれていた「若狭ぐじ」ですが、福井県立大学の研究では県を上げて取り組んでいる鮮度管理マニュアルによる取り扱い方法によって、概ね水揚げ後72時間後(3日後)まで生でも食べられるほど鮮度が保たれることが分かっています。

お取り寄せ情報

福井県漁業協同組合連合会 小浜支所
☎0770-52-2310



<http://araumi.jp/>



若狭ぐじ

「産地」敦賀市、小浜市、高浜町 「漁獲時期」通年

御食國を代表し、
京料理の主役を務める
美しいさかな。

魚のうろこを取らずに一塩して、そのまま焼き上げる料理を「若狭焼き」といいます。この日本の食文化の粋ともいえる極めて繊細な料理で使われる魚が「若狭ぐじ」です。若狭ぐじは和名をアカアマダイといいます。アマダイの名は身肉に甘味があることに由来していて白身の魚で淡白な中にも味わいの深い、大変美味しい魚です。

福井県では夏場に刺し網漁で漁獲される他、延縄(はえなわ)釣りでも一年中漁獲されている魚です。アカアマダイはその角張った頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていましたが、それがなまって「くじ」「ぐじ」と呼ばれるようになったといわれています。

しかし、若狭湾で獲れたすべてのぐじを「若狭ぐじ」と呼ぶわけではありません。福井が誇るブランド魚「若狭ぐじ」と呼ばれるものには幾つもの高いハードルを越えなければならぬのです。まず第一に釣りや延縄(はえなわ)漁で漁獲されたものであること。網で獲れたものはその時点で若狭ぐじになる資格を失います。鮮度が良く姿形が美しいこと。それらをクリアした大型のアマダイだけを厳選し、はじめて「若狭ぐじ」というブランド品として出荷することができま