



(右) 漁船が底びき網漁を終え、港に戻り荷揚げ作業をしている様子。「一夜干し」はすべて手作り。軒先に吊るされる様子は、冬の訪れを感じさせる風物詩として地元ではなじみの光景です。



若狭がれい

「産地」小浜市
「漁獲時期」9～5月

寒風にさらされた一夜干しの一枚は、潮の香りが漂う、若狭湾からの贈り物。

静かな入り江の向こうに点在する漁船の姿が見える若狭湾。複雑な潮の流れにより豊富なエサが流れ込む沖合は、魚たちの絶好のエサ場となっています。

脂ののった若狭がれい(ヤナギムシガレイ)も豊かな漁場で獲れます。福井県では毎年9月から翌年の5月頃まで底曳網漁が行われます。それを地元で「一夜干し」に加工します。

「寒風でさっと干し上げるのがコツ。日によっては半日で仕上げる

ときもある。ぬくい(生温かい)風は美味しくならないね」と長年の経験から語るのは地元業者の方。極上の干しガレイを作るには天候も大切です。

皇室に献上する12月は、お歳暮の時期とも重なって出荷のピークを迎えます。中でも、透き通った身にピンクの卵巣を持った子持ちガレイは、脂ののった格別の一枚です。これを軽く火であぶって食べる、通もうなる食べ方でぜひ口にしてほしい逸品です。

献上若狭がれい



毎年12月に厳選された若狭がれいが皇室に献上されます。1985年以来、宮内庁を通じて天皇、皇后両陛下をはじめとする皇室の食卓に届けられています。

調理法



若狭がれいの一晩干しは、遠火の強火で焦げないように焼きます。スタヂの絞り汁を落として食べると風味がよくなります。

お問い合わせ：福井県漁業協同組合連合会
☎0776-24-1203

こちらのホームページから旬の魚が購入できます
<http://araumi.jp/>