

越前がれい

「産地」越前町
「漁獲時期」9～5月

福井県で漁獲されるカレイの代表格、活メされた刺身はヒラメ以上の味。

福井県では馴染みのある越前がれい。和名は赤い斑点が見られることからアカガレイとも言います。産地である越前町では地がれいとも呼ばれ、一般家庭でも食されることが多い人気の魚です。ちなみに福井県では一般的に焼魚と言えは、焼きがれいや浜焼き鯖のことをさします。底曳網漁が解禁となる9月から漁が始まり、雪が降る前の11～2月頃のもの、お腹にたつぷりの子(卵)を持っていて大変美味です。濃厚な味わいとジューシーさが特長で価格も手ごろです。

鮮度が落ちやすい越前がれいですが、産地では新鮮なカレイを刺身で食べる習慣があり、甘みがあり、コリコリとした食感ヒラメ以上とも言われます。そんな越前がれいをブランド化し、全国に売り出すために漁業者自らが「活メ」や「神経抜き」を学び、鮮度維持を実現しました。獲れたばかりの越前がれいを活メして血抜きすることで長期鮮度を保つことができ、さらに神経を抜くと身の持ちが良くなります。県内外への出荷を指した期待の魚なのです。



ズワイガニに続くブランド魚として期待されている越前がれいは鮮度の良いものほど独自のぬめりがあり、赤い斑点が濃く発色します。早朝の漁港には特に赤身が強いものが多く並びます。



かれいの煮付け



一般的な食べ方は焼き物や揚げ物、煮付けですが、最近では刺身も人気です。また、福井県内の一部地域では、毎年1月25日の天神講に天神様(菅原道真)の掛け軸(あるいは木像)と一緒に、焼がれいを供える風習が残っています。

