

# 福井の海の魅力と秘密に迫る!

【お問い合わせ】 水産課 / TEL:0776-20-0435

デジタルブック上で🔍を押すと、料理などの関連写真を見ることができます。



## これから注目のブランド海の幸

「福井の味を知ったらよそのは食べられない」ともいわれる、プレミアムな海の幸をピックアップ!

福井で水揚げされた魚を示す「ふくい魚マーク」



### 若狭ぐじ

和名アカアマダイ。指定の漁法で水揚げされ、姿形や重量などの条件をクリアしたものだけが「若狭ぐじ」と認定されます。淡泊ながらも味わい深く、京都の高級料亭でも提供されています。



### 若狭まはた

嶺南地域で養殖されている高級魚で、上品な味わいの白身魚。お刺身は歯応えも良く、赤と白の色彩も鮮やか。加熱すると旨味が増し、鍋はもちろん洋食や中華でもおいしく食べられます。



### ふくい岩がき

令和6年に誕生した新しい福井のブランドがき。5月から8月にかけて出荷され、磯の風味とぷっくり肉厚でミルクィな味わいが特長。福井の新しい夏の味覚を是非ご賞味ください。

## 美食福井

FUKUI GASTRONOMY

上記3種に加えまだまだ沢山の種類が! 福井のブランド魚を提供しているお店をふくいドットコム内「美食福井」で紹介しています!

美食福井 🔍 検索



詳細はこちら

## なぜ福井の魚はおいしいの?

### 秘密 ① 好環境の漁場が近く、魚の種類も豊富

県内には4つの主要な産地市場があり、いずれも漁場が目の前。海の中は階段状に深くなる地形で、魚介にとってすみやすい環境です。複雑な潮の流れによりエサとなるプランクトンも豊富で、魚が集まりやすくなっています。

### 秘密 ② 多彩な漁法と養殖業

福井の海は夏と冬の海水温の寒暖差が大きく、漁獲される魚の種類が豊富。定置網や底曳網などさまざまな漁が行われており、一年を通して多くの魚が水揚げされます。養殖業も盛んで、山の栄養をたっぷり含んだ川の水が流れ込む福井の海では、うまみも食感もひと味違う魚が育ちます。

### 秘密 ③ 鮮度を保ち食卓に届ける取り組み

県では、漁業者、流通業者、小売業者と連携し、より新鮮な魚を届ける体制を構築。船内凍結や活メ・神経抜きなどの技術をはじめ、水揚げされてから店舗に並ぶまで冷やし込みを徹底し、新鮮さを保っています。朝獲れの魚を新幹線で運び、その日のうちに首都圏の飲食店に届ける取り組みも行われています。



定置網漁の様子



若狭湾の養殖業



越前がにのセリの様子

## 毎月3日~7日は“ふくい”の「さかなの日」!

近年では魚離れが進み、魚の消費量は全国的に減少し続けています。水産庁が制定する毎月3日~7日の「さかなの日」に合わせ、令和7年6月以降、県はこの期間を“ふくい”の「さかなの日」とし、県内の量販店や魚屋などで、福井の地魚のおいしさを広めるイベントが開催されています。



詳細はこちら

