

越前がに

(水産課)

1 「越前がに」とは

本県で漁獲されるズワイガニを「越前がに」と呼び、このうち雌ガニは「セイコガニ」、脱皮直後の甲羅の柔らかい雄ガニは「ミズガニ」として区別されます。

本県の代表的な水産物である「越前がに」を平成元年に県の魚に指定しました。

日本で唯一、皇室に献上されるカニとして、全国的にも高い評価を得ています。



(1) 概要

① 県内の生産地

- ・坂井市三国町、福井市、越前町、敦賀市、小浜市およびおおい町の底びき網漁船で漁獲され、三国、越前、敦賀、小浜の4港に水揚げされます。

② 漁船隻数および漁獲量

- ・「越前がに」は、沖合底びき網漁船27隻、小型底びき網漁船45隻の合計72隻で漁獲し、近年の漁獲量は500トン前後で推移しています。

③ 旬および主な販売先

- ・「越前がに」漁は11月6日に解禁され、雌ガニは年内、雄ガニは3月20日まで漁獲されます（ミズガニの漁期は2月1日から3月12日）。
- ・毎年、多くの観光客が「越前がに」を求めて本県を訪れており、ほとんどが県内で消費されます。

(2) 現在の取組み

① 資源保護

- ・底びき漁場に保護育成礁（魚礁）を設置し、雌ガニの保護をしています。
- ・水産試験場が開発したカニとカレイを獲り分ける「越前網」を使用し、カニ漁期以外のカニの混獲を防止しています。

② ブランド力の強化

- ・平成9年に全国で初めて黄色いタグを1尾ずつ付けて他県産との差別化を図り、平成19年には、「越前がに」という名称を地域団体商標として登録しました。

(3) 新たな展開

① 資源保護

- ・海底地形とカニの分布状況の関係を解明し、稚ガニが高密度に分布する海域を特定して保護区に設定します。

② ブランド力強化

- ・首都圏などで解禁日に合わせて試食販売会を開催し、全国的な注目度をさらに高めていきます。