



# 敦賀真鯛

引き締まった身と甘味、  
美味しさの秘密は地の利。

1975年頃から養殖され、2018年9月に福井県敦賀市でブランド化された敦賀真鯛。鮮やかな赤い色と臭みがなくプリとした弾力とフレッシュな味わいが人気を集めています。真鯛養殖の最北端である敦賀湾は、入り江の多いリアス式海岸で、複雑に入り組んだ地形が日本海の荒波を軽減しているため、波が高くなりにくく安定した養殖を可能にしています。また、雪解け水が流れ込むことで他産地と比べると低水温期が長いと、真鯛はゆっくりと成長し、身質が良くなると言われています。

味わえば身のプリプリとした弾力と上品な香りに驚きます。食味試験(食べ比べ)では、他県産の養殖マダイと比べて、歯ごたえや歯ざわりが良いことが確認できました。さらに、ヒレに傷や欠損が少なく、鱗跳びが少ない見栄えの良さも特徴です。

養殖真鯛の中ではトップクラス、  
敦賀ふぐに続く、注目のブランド品。

漁期／通年

**NEWS** 天然ものの真鯛に見劣りしない**ブランド魚**。

養殖されている真鯛とは思えないほどの身の締まりと脂ののり。少しずつではありますが、安定した出荷量が見込めるようになり、天然ものの真鯛に見劣りしないブランド魚「敦賀真鯛」として、県内を中心に首都圏など、全国各地へと出荷されています。



知名度アップにつがることを目的に作られたロゴが目印



急激な水温変化やカニ殻などによる栄養価の高い飼料を与えることにより、質、魚体の色味、脂の乗りが良い状態に仕上がります



年間漁獲量／85t

奥越前で種苗から育てる  
福井生まれのサーモン。

海で養殖されたニジマスである  
トラウトサーモンは、水温が20℃  
以下の環境でしか育たないと言わ  
れます。そこで福井の海の低水温  
環境を活かした養殖が平成26年か  
ら始まり、生まれたのが「ふくい  
サーモン」です。

毎年1月頃にふ化したトラウト  
サーモンは大野市を中心とした淡  
水の養魚場で飼育し、約1年かけて  
700~800g前後まで成長させます。  
県内5ヶ所(敦賀市、美浜町、小浜  
市、おおい町)の海に移し、約半  
年間の海面養殖を開始します。出  
荷の最盛期は4~5月ごろで、2kg  
以上にまで成長したトラウトサー  
モンは水揚げ時に活メされ、「ふく  
いサーモン」として出荷されます。

特徴は何といても上品な脂の  
のりともっちりとした肉質。サー  
モン特有の臭みもありません。



# ふくい サーモン

(トラウトサーモン)

水温の低い、きれいな福井の海で育った  
脂ののりともっちり肉質の良さに自信あり!

漁期/4~6月

NEWS 淡水育ちの**ふくい名水サーモン**も登場

「ふくい名水サーモン」とは、大野市の淡水養殖場内で継続飼育され、出荷されたサーモンのことです。5月以降20℃を超えてしまう海面とは異なり、年間通して水温が低い淡水で飼育することで、通年の水揚げが可能であることが特徴です。令和6年春から本格出荷が始まりました。



12~4月の10~16℃の水温によって、サーモンが活発にエサを食べます。また、嶺南の海は荒れにくく、穏やかなため、魚へのストレスも少ないといえます



年間漁獲量/155t



# よつばらいサバ

漁期／通年

年間漁獲量  
4t

芳醇な酒粕の香りが漂う  
独自の餌が美味しさの秘密。

## NEWS 知るほどに味わい深い鯖文化の原点

小浜は鯖街道の起点であり、へしこやなれずし、鯖寿司など鯖を美味しく食べる文化が根付いています。そして、鯖文化を守るため、「鯖、復活」プロジェクトによって、世界で唯一の鯖の養殖が実現しました。

酒粕を食べて大きくなった鯖が誕生。

かつて年間3500トンの漁獲量を誇った鯖の一大産地であった若狭小浜。2016年6月から「小浜の鯖を復活させよう」と鯖の養殖が始まりました。オリジナリティを求めて養殖の研究が進められる中で、鯖街道の終点である京都の酒屋で作られた酒粕を餌に混ぜて育て、できあがった鯖を「よつばらいサバ」と名付けました。深い旨みと甘さ、爽やかな酸味があり、ほのかにさわやかな香りがするのも特徴です。



## 酸素ナノバブル育ちの 陸上養殖ヒラメ。

### NEWS 品質の証である八百姫ひらめシールが目印

良質の魚粉、イカミール、えびミールを主として使用。高タンパク・低脂質の餌を与えることで、肝臓肥大せず、余分な脂乗りが少なく、引き締まった身質に育ちます。



### 完全無投薬で育てるオーガニック。

酸素ナノバブルを用いた完全無投薬養殖技術で養殖された安心安全で高品質なひらめです。無菌状態での養殖は、寄生虫や病気にかかりにくいのが特徴。出荷までに複数回検査が行われることで安心安全を確認しています。陸上養殖では徹底した水質衛生管理の下、利用した海水を元よりもきれいな状態にして海に返すことで、自然環境にも配慮。また、天候・災害のリスクが少なく、安定供給が可能となっています。

# 八百姫ひらめ

漁期／通年

年間漁獲量  
5t



寒い海域のブリは  
脂の乗りも味も良い。

日本海の荒波の中を泳ぎ来るブリは身が締まり脂の乗りが良いととても定評があります。一般的には11～12月に獲れる寒ブリが主流ですが、春～初夏にかけても多く水揚げされます。ブリは出世魚として知られており、アオコ→ツバス→ハマチ→ワラサ→ブリと大きくなります。最近、県内では特にツバスの水揚げの多さが目立ちます。ブリよりは脂の乗りが少ないのですが、あっさりとした味わいで美味です。

ブリは、美味しいだけでなく、脳の老化を防ぐと言われるDHAや良質なビタミン、吸収率の高い鉄分を豊富に含む、栄養価の高い食材としても知られています。アミノ酸を多く含むので旨味が強く、新鮮なものはコリコリとした弾力ある歯ごたえと噛むほどに美味しさが溢れてきます。

ぶ  
り

## 美浜町で寒ブリのブランド 「若狭美浜寒ぶり・ひるが響(ひびき)」が誕生。

漁期／通年

**NEWS** 生け越し・血抜き・神経抜き。丁寧なブリへの手当てで価値を高める**美浜の寒ぶり**

美浜町に平成29年12月、同町日向で水揚げされる寒ブリのブランド「若狭美浜寒ぶり・ひるが響(ひびき)」が誕生。「ひるが響」のブランド基準は、①脂の乗る11月下旬～1月に日向で水揚げされたブリであること②活け越しや血抜き、神経抜きの処理がされていること③重さが8キロ以上で体形が優れていること の三点。美浜町と漁協が協業しブランド化に取り組む。



水揚げ後のブリへの手当てが味の決め手。美浜町では、町内民宿や飲食店での提供をメインに提供していくという



寒鰯漁で用いられる「大敷網(おおしきあみ)」は古くから美浜町で行われている定置網漁です



年間漁獲量／2672t

# あじ

大アジ、中アジ、小アジ  
どれも鮮度抜群で美味。

## NEWS 徹底された品質管理の下、出荷へ

港に着いてからの仕分けなどは手作業でスピーディ。手早く発砲スチロールに並べられます。洗浄水や氷はすべて殺菌されたものを使用している漁船もあります。徹底された品質管理のおかげで市場では高値で取り引きされます。

ぷっくりと肥え、脂が乗っている黄アジ。

アジには瀬についていて定置網に入る黄アジと回遊していて巻き網に入る黒アジの2種類があります。福井で水揚げされるのはほとんどが黄アジで脂が乗っているため刺身に向いています。産卵や餌を求めて回遊する魚の通り道に垣根状の網を張り巡らせ、魚群を網の中に導き入れます。小ぶりですが艶やかで美しい銀色の様相が自慢の青魚。栄養バランスも良く、庶民的な人気魚は調理法を選びません。



漁期／5月～7月

年間漁獲量  
778t



日本海で獲れるサワラは  
通年モノとして評判です。

## NEWS ほど良い脂身と上品な味わい、旨味が評判

一般的に青魚は赤身ですが、サワラは白身が特徴で特に尾に近い部分がとても味わい深いと評判です。西京焼きや味噌漬け、照り焼き、塩焼きなど食べ方はたくさんあります。鮮度の良いものは刺身にすると絶品です。

近年、小ぶりのサゴシが大豊漁。

サワラは魚偏に春と書いて「鱈」と読み、春を告げる魚と言われています。近年では年間を通じて水揚げされるようになり、7月頃から漁獲量がぐんと増えます。大きくなるにつれてサゴシからサワラへと呼び名が変わる出世魚で、縁起物としても知られています。通常、1.5kg以上をサワラ、1kg以下のものをサゴシと言い、地方ごとにさまざまな呼び名があります。ここ最近、サゴシが大豊漁。年間を通して安定した出荷ができています。

# さわら

漁期／通年

年間漁獲量  
2234t

# はたはた

漁期/2~3月

年間漁獲量  
145t

ポピュラーな大衆魚、  
他県産をものぐ美味しさ。

**NEWS** ウロコ無し、皮の薄さが使いやすい

福井県で水揚げされるハタハタは皮が薄く、一夜干しにして焼いたり、煮付け、お吸物などにして食べるのが一般的です。また、油で揚げれば骨まで食べられ、南蛮漬けにも最適です。

身ばなれが良く、調理しやすい優しい味。

雷が鳴ると豊漁になることから「鱚」、または雷とともにやってくる神の魚ということで「鱚」と書くこともあり、別名カミナリウオとも呼ばれています。

福井県内では昔からポピュラーな魚の一つで、最盛期にはスーパーなどにも数多く並び、よく食されます。秋田県産に比べて皮が薄く、色も鮮やかなのが特徴です。小浜地方では、アオウオと呼ばれ、味の良い大衆魚として親しまれています。



日本屈指の好漁場  
味わい深い人気魚。

**NEWS** 毎日でも飽きないシンプルな料理、塩いり

焼いても煮ても美味しいのですが、地元で最もポピュラーなのは塩いりです。獲れたてのメギスの頭や内臓を処理して塩茹でにするだけ。食べる際には醤油やポン酢をかけるのが一般的で、飽きのこない大変美味しい味です。

スーパーではお馴染み、調理法もさまざま。

標準和名はニギスで、水深100~400mほどの砂泥質の海底に生息しています。キスとは別の種類ですが様相は似ていて、細長く背色が淡青色、腹側は銀白色です。日本海側で多く水揚げされ、体長は20cm前後、旬の時期は3~4月頃と9~10月頃で、2回の産卵期と重なっています。

身が柔らかく食べやすい魚で地元では人気の高い魚です。スーパーでは鮮魚が並ぶ他、焼めぎすが惣菜売りに登場します。

# めぎす

漁期/9~5月

年間漁獲量  
47t

## 豊富な漁量がある 福井県産の貝類。

福井県沿岸には約100種以上の貝類が生息しているとされています。中でも比較的豊富に獲れるのがサザエやアワビ、バイ貝、岩牡蠣、若狭のかき(マガキ)などで最盛期には安定した出荷が可能です。サザエやアワビは毎年6月の解禁日より漁師さんや海女さんたちが水深7~8mくらいまで潜り、素もぐり漁を中心に漁獲を行っています。中でもアワビの肝は水揚げ後すぐにしか食することができない逸品。ぜひ福井に来て味わって頂きたい美味です。

また、若狭地方では夏には天然の岩牡蠣、冬場は養殖の若狭のかき(マガキ)が獲れます。岩牡蠣は「夏ガキ」とも呼ばれ、風味豊かな味わいは生食に最適。身が締まり、少し小ぶりの若狭のかきに比べるとその大きさは3倍以上にもなります。漁獲後は殺菌冷海水で洗浄処理してから出荷されます。



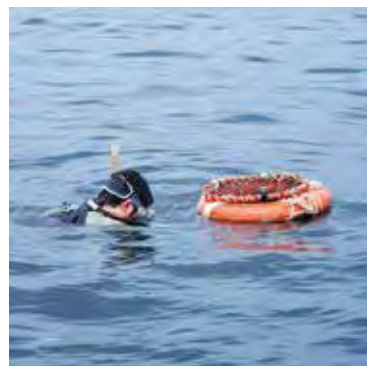
サザエ



アワビ



イワガキ



(写真上) 最盛期には市場に天然岩牡蠣専用のト口箱がズラリと並び、セリにかけられます。(写真左) 初夏になると日本海ではサザエやアワビ漁をする風景が見られます



ミネラルたっぷり  
日本海の貝は絶品。

**NEWS** 安全・安心な夏の**天然岩牡蠣**が人気です

水揚げされた岩牡蠣はすぐに市場に出ることはありません。福井県漁連小浜支所では初夏の6月~8月にかけて漁業者が捕獲した岩牡蠣を独自に殺菌冷海水で洗浄処理し市場に送り出しています。この殺菌冷海水で最低20時間以上洗浄され、はじめて安全・安心で、しかも生食できる美味しい若狭の岩牡蠣として出荷することができるのです。

# 貝類