

なぜ旨い!?! なぜ新鮮!?!

福井の地産

日本海、若狭湾を有する福井県。
天然礁による複雑な潮の流れや
冬の寒さが影響した冷たく清らかな海水、
豊富なエサにも恵まれるなどの好環境が自慢です。
「福井の魚介を食べたら、よそのは食べられない」という
美味しさの秘密を紹介します。



福井の鮮魚が旨い理由を知る。

福井県の西方に広がる雄大な日本海。まずは、魚たちが生息する海洋環境から旨さの理由を探ります。

理由1 漁場が近い!!

福井県は日本海のほぼ中央に位置し、海岸線沿いには4つの主漁港があります。主な漁場は越前海岸沿岸で、その距離は各漁港の目の前といっても過言ではないくらいの近さ。どれくらいかといえば早朝、小型船で漁に出て漁をして、昼過ぎには帰港できるくらいの距離です。そのため、水揚げした魚を新鮮なまま持ち帰り、いち早く出荷でき、美味しい状態で食べることができるというわけです。ちなみに、小型船での漁は福井県における漁業の特徴の一つです(理由3参照)。

鮮度が重視される「越前えび」「越前がれいの刺し身」「サバの刺し身」などが地元で食されることがありますが、漁場が近いからこそ提供できる食材だからなのです。

日本海は段々状の深い海底で、魚介が快適に棲める地形。生息場所も近い
ため短時間で帰船します



理由2 漁場が好環境

若狭湾はリアス式海岸でプランクトンが豊富です。複雑な海流により南北両方の魚が水揚げされます

越前沖の若狭湾は沿岸部のリアス式海岸と沖合の海底から立ち上がる玄達瀬などの天然礁により複雑な潮の流れが発生しています。この潮の流れにより、海底付近の栄養塩が豊富な冷たい水と表層の暖かい水が混じり合うことで植物プランクトンが繁殖。それをエサとする動物プランクトンが集まり、さらにこれらのプランクトンを目指して魚やエビが集まるのでとても豊かな漁場となっています。県内では年間で水揚げされる魚介類は200種類弱、そのうち食卓に上るのは100種類ほどです。

また、日本屈指の釣り師の聖地、『玄達瀬(げんたつせ)』は、三国港の沖合約37kmにあります。毎年6~8月中旬の2カ月間に限り、遊漁が解禁されています。



小型船は沖合いで何日も操業するようなことはないため、魚介を活きの良いまま港へ運びます

理由3

底曳網漁業と定置漁業

福井県ではかつてまき網漁があり、サバやイワシなどを多く漁獲していました。しかし現在では、小型船による底曳網漁業や定置漁業が中心となっています。

底曳網漁業や定置漁業は1000年ぐらいの歴史を持つ漁法で、一度にいろいろな種類の魚がたくさん獲れます。そして、漁場から漁港までが近いので水揚げ後、新鮮な状態のまますぐに流通にのせることも可能だからです。さらに小型船ということで、水揚げや漁場への往復にも小回りが利くことも大きな特徴です。

鮮度管理も漁業者や市場スタッフにより工夫・徹底されています。中には生きたまま市場に並ぶ魚もあります。豊富な種類と漁場までの近さ、鮮度管理が美味しさに直結しているのです。



沖合底曳船と小型底曳船があり、福井県では毎年9月に底曳網漁が解禁となります



定置網漁船では産卵や餌を求めて回遊する魚群を網の中へ導き入れて漁獲していきます

理由4

地形を活かした養殖業

地形が複雑に入り組んだりアス式海岸で波も穏やかな若狭湾。その環境を活かして、福井県では古くより養殖業が盛んに行われています。特にトラフグやマダイ、マガキなどが有名で、特に福井県のブランドである「若狭ふぐ」は日本最北端の(海面養殖)産地品として、マガキは「若狭のかき」として知られています。

海の近くに川があり、山間部からの栄養が川に流れ込み、そのまま海へ。海水100%ではない場所だからこそ、他県の養殖とは違う味わいと定評があります。

また、若狭湾に面した地域では養殖業と民宿業の兼業も多く見られ、新鮮な味をすぐに提供できる環境も整っています。

専門家の声



石本健治さん

福井県水産試験場 海洋資源研究センター 所長

福井の魚が美味しいのは、海の地形にあります。

福井の魚が美味しいのは、海の地形に秘密があります。沖合に行くと水深300mまで急に深くなり、カニなどが好んで生息しています。沿岸部では定置網、沖合は底引き網といったように別々に生息する魚介類が一つの港に揚がる場所が福井の漁業の特徴の一つです。ズワイガニに関しては、禁漁の基準を全国よりも厳しくしたり、一回の操業で漁獲する数を制限するなど持続可能な漁獲を目指しています。

地魚を知る

食材の宝庫・福井県では季節ごとに多彩な魚介が獲れます。
その中から特におススメの逸品をご紹介します。

越前がに

最高の漁場で水揚げされ、
生きたまま帰船する極上カニ。

NEWS プレミアムカニ「越前がに極」誕生

越前がにの中でも重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上のものを最上級の新ブランド「越前がに極(きわみ)」として認定。従来のタグ(右記参照)と新たなタグのダブルタグで差別化を図っています。



三国港では夕方にセリが行われるため(写真左)、県外ならば翌朝か昼には食べることが可能です

味、品質ともに全国随一、
皇室にも献上される逸品。

越前がには冬の味覚の王者として県外のファンも多く、全国唯一の皇室献上ガニとしても知られています。日本のカニ漁は安土桃山時代に始まったといわれ、公家の日記では福井(越前)でカニが水揚げされていたと思われる記載も残っています。その後もカニ漁は続けられ漁獲量も順調に増加していきます。当時より日常的に食べられていた一方で、増加する観光客にも食され、その美味しさも全国区になっていきました。

越前海岸沖で主に獲れるカニはズワイガニとベニズワイガニで、ズワイガニには3つの呼び名があります(次ページ参照)。現在は資源保護を考え、漁期が制限されていますが、期間限定の美味しさを待ちわびる人たちは多くいます。

全国初採用!!
福井県産の証
黄色いタグ!



他産地のカニと区別しやすくするために平成9年より採用したのがタグ付け。それ以降、他産地でも導入されました。福井県は黄色です。

ズワイガニ

越前がに(硬がに)

漁期/11月6日~翌3月20日

年間漁獲量/202t

福井の冬を元気付ける味覚の王者ズワイガニ。

水深220m~350m付近に生息し、10回以上の脱皮を繰り返して成長します。大きいものは横幅が50cm以上になり、価格も高額です。カニの甲羅に付着する茶色の小さな粒(カニビルの卵)は、脱皮間もないカニにはついていないことがわかっており、身がしっかり詰まっている証です。味は淡泊ですがほんのり甘みもあり、調理法によっては深みを増します。

越前がに(せいこがに)

漁期/11月6日~12月31日

年間漁獲量/152t

通を唸らせる内子と外子が絶品の宝箱!

雌のズワイガニで、水深230m~250m付近に生息しています。越前がによりも小ぶりですが横幅は約25cm前後ですが、越前がに以上の味わいと定評があります。その味がお腹の中の外子と内子です。外子は受精卵でプチプチとした食感が美味。内子は濃い橙色の卵巣で、「赤いダイヤ」と呼ばれる珍味です。越前がによりも手頃な価格で、地元ではせいこがににファンが多いようです。

水がに(ズボガニ)

漁期/2月19日~3月20日

年間漁獲量/76t



脱皮直後は甲羅が柔らかくて取り扱いが難しく、遠方発送が厳しいのが現状です。地元では、茹でた足だけを束ねた販売が目立ちます



地元民が愛する、知る人ぞ知るカニ。

ズワイガニの脱皮直後の状態を水がにといいます。脱皮直後なので水分が多く、食べる時に「ズボッ」という音が出るので、地元では「ズボガニ」と呼ばれ親しまれています。通常のズワイガニよりも甘みがあってジューシーなのが特徴です。



越前がにの名は、明治42(1909)年からの献上ガニで全国に広まりました。毎年、三国港で水揚げされたものが献上されています



写真は橙色の外子で、酒の肴としても最適です。そのまま食べてもいいし、味噌と大根おろしを入れた郷土料理のせいげもお勧めです

ズワイガニ以外のカニ 紅ずわい

漁期/9月1日~翌6月30日

年間漁獲量/45t



大きくて身が詰まったものを選別して水揚げしています

甘みとみずみずしさ、
ミンも美味しい。

ズワイガニよりも深海、水深800m~1100mに生息していて、漁期も長くリーズナブルな価格が特徴です。みずみずしくて甘みも十分で、夏以外の通年を通じて美味しく食べることができます。紅ずわいとズワイガニの子、通称「黄金がに」も注目されています。

