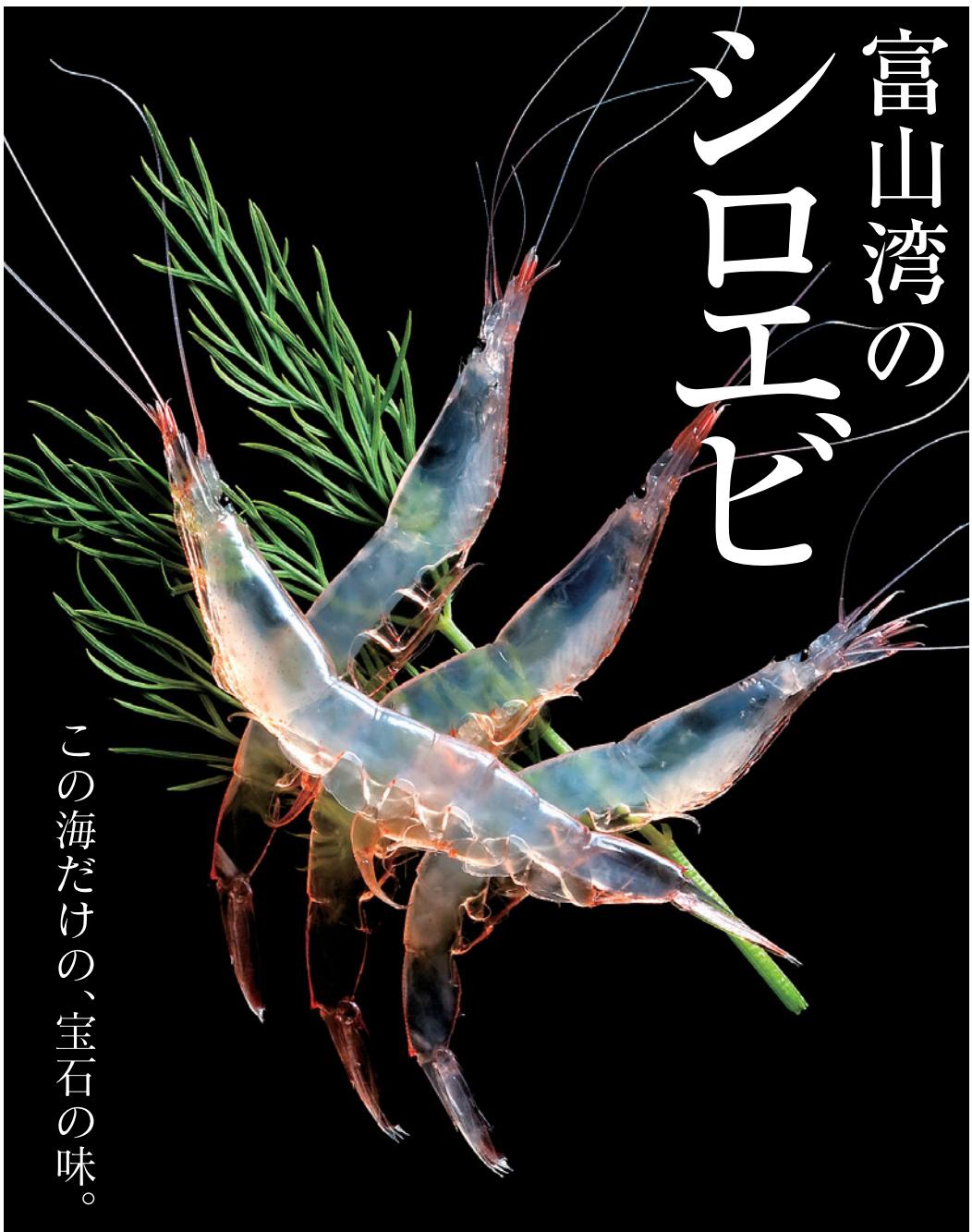


この海だけの、宝石の味。



富山県推奨
とやまブランド

厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の产品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の产品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「富山湾のシロエビ」認定事業者

富山県漁業協同組合連合会
富山市舟橋北町4-19(富山県森林水産会館内)
TEL.076-432-6223
<http://www.jf-net.ne.jp/tgyoren/>

とやま市漁業協同組合
富山市四方港町87 TEL.076-435-2965
新湊漁業協同組合
射水市八幡町1-1100 TEL.0766-82-7707
<http://www.taiyonet.or.jp/>

光の届かない深海へ、

宝石 網を入れる。



シロエビは、
己の美しさを
光の下で知る。



【「富山湾だけで「発掘」されるエビ】

まだ明けきらぬ春の富山湾。

風いだ藍色の海を切り裂く

かのように、小型底曳船の工

ンジン音が響く。春の訪れと

ともに始まる富山湾のシロエ

ビ漁。岩瀬沖の漁場は、6隻

揚げされたばかりのシロエビ

は透明な淡いピンク色。水晶

のように透きとおった姿が、

の漁船で活気づく。

富山市で三代にわたりシ

ロエビ漁をいとなむ網谷繁彦

さんは、船の上で舵を握り、

網を揚げるタイミングを静

かにじっと待つ。頃あいを見

計らつて揚網機を動かし、ゆ
っくり網を巻きとると、やが
て袋網に入ったシロエビが海

面に姿を現す。

体長6~7センチメートル、

重さ1・6~1・7グラム。水

揚げされたばかりのシロエビ

は透明な淡いピンク色。水晶

のように透きとおった姿が、

の漁船で活気づく。

朝日を浴びてキラキラと輝く。

その美しさは「富山湾の宝石」

にたとえられる。

対馬暖流が流れ込む表層

は、ブリ、マグロをはじめとす

る暖流系の魚が回遊する暖

かな海。その下の水深300

メートル以深には、一年を通

じて水温が2度以下の日本

れるのは世界でもただ一か所。
ここ、富山湾だけである。

海固有水（深層水）が横たわ
り、ベニズワイガニ、ゲンゲとい
つた冷水系の魚が棲んでいる。
大陸棚の際には海底谷が
発達し、庄川、神通川、常願寺川の河口沖には、V字にえ
ぐられた深い谷が沖へと伸び
る。

富山湾は、日本で最も深い
湾のひとつ。最深部は水深1
200メートルにも達する。
対馬暖流が流れ込む表層
は、ブリ、マグロをはじめとす
る暖流系の魚が回遊する暖
かな海。その下の水深300
メートル以深には、一年を通
じて水温が2度以下の日本
エビのすみかである。

【豊かな海底谷が、 シロエビのすみか】

まだ明けきらぬ春の富山湾。

風いだ藍色の海を切り裂く

かのように、小型底曳船の工

ンジン音が響く。春の訪れと

ともに始まる富山湾のシロエ

ビ漁。岩瀬沖の漁場は、6隻

揚げられたばかりのシロエビ

は透明な淡いピンク色。水晶

のように透きとおった姿が、

の漁船で活気づく。

朝日を浴びてキラキラと輝く。

その美しさは「富山湾の宝石」

にたとえられる。

対馬暖流が流れ込む表層

は、ブリ、マグロをはじめとす

る暖流系の魚が回遊する暖

かな海。その下の水深300

メートル以深には、一年を通

じて水温が2度以下の日本

エビのすみかである。

まだ明けきらぬ春の富山湾。

風いだ藍色の海を切り裂く

かのように、小型底曳船の工

ンジン音が響く。春の訪れと

ともに始まる富山湾のシロエ

ビ漁。岩瀬沖の漁場は、6隻

揚げられたばかりのシロエビ

は透明な淡いピンク色。水晶

のように透きとおった姿が、

の漁船で活気づく。

朝日を浴びてキラキラと輝く。

その美しさは「富山湾の宝石」

にたとえられる。

対馬暖流が流れ込む表層

は、ブリ、マグロをはじめとす

る暖流系の魚が回遊する暖

かな海。その下の水深300

メートル以深には、一年を通

じて水温が2度以下の日本

エビのすみかである。



漁師と流通の連携プレーで、傷みやすいシロエビを新鮮なまま消費地へ届ける

写真提供 富山新聞社

シロエビは神出鬼没のエビである。春から夏にかけては沖の深場から岸近くへ、富山湾内を浮遊しながら移動する。さらに、「一日の間でも深い所から浅い所まで自由自在に動く。」このつかみどころのなさが、漁師魂に火をつける」と、網谷さんは目を輝かせる。

未明に港を出発した船は、1キロメートル沖の漁場に向かう。網につながるロープの片側をブイに引っ掛け、魚群探知機でシロエビの群れを確

「シロエビの 気持ちになれ」

も富山湾のシロエビの希少性を高める。1回の水揚げごとに船の上で殺菌海水に漬けられ、すぐさま漁港に運ばれる。「一日の漁で、それを3回繰り返す。

人が海に合わせると、海が近づいてくる。



写真提供 富山新聞社

**藍がめに合わせた
「かけ回し漁法」**

富山湾のシロエビ漁は、明治時代より新湊、岩瀬、水橋地区で行われてきた。急峻な藍がめの地形に合わせた「かけ回し漁法」。漁に用いられるのは奥行60メートルの「ふくろ網」の両そでに、長さ約100メートルの「そで網」を設けた巨大な底曳網。網の容積は、通常の小型底曳網の4~5倍になる。

藍がめは地形が複雑で、網が傷つきやすいことから、網にはあらかじめ破れやすい部分がつくられている。網の細部は船によって違い、それぞれの船が先祖代々の技を守る。

貴重なシロエビを獲り尽くすことのないよう、漁期は4月から11月と定められている。漁場が近く、鮮度がいいこと

認。数分後のシロエビの動きを予想し、網を海に落としながら、船は大きく円を描くように航行する。

スタート地点のブイまで戻ると、網が水深200~300メートルまで落ちるのを待つ。およそ20分後、海底に着く手前で網を引きあげる。風や潮の流れ、シロエビの動き、藍がめの地形。かけ回し漁法には、すべてを計算した高度で繊細な技が求められる。

「親父はよく『シロエビの気持ちになれ』と言っていた。漁をしかけるというより、海という大自然に人が合わせる。そうすると、シロエビの方から近づいてくる」(網谷さん)



とやま市漁協の網谷繁彦副組合長



上：寿司ネタとしても人気。軍艦巻き、昆布じめで多彩な味を楽しむ
下：むき身を数十尾も使うシロエビ団子は地元料亭の名物

message

他のエビにはない濃厚さ

はまわりあつし
浜守 淳さん
新湊はま作 料理長（東京東銀座）

シロエビは、他のエビにはない濃厚な甘味が魅力です。刺身を食べた方はみんな、まるで宝物に出会ったような幸せな顔になります。唐揚げにして、香ばしい殻を丸ごとパリパリと楽しめるのも、殻が柔らかいシロエビならでは。富山でしか獲れない貴重な味ですが、東京でも、その美味しさに夢中になる人が増えています。



【関連施設】



古くからシロエビ漁が盛んな岩瀬のまち。岩瀬運河沿いのカナル会館では、シロエビ料理が味わえるレストランをはじめ、寿司店、特産品コーナーが並ぶ。港町情緒といっしょにどれたての海の宝石を堪能したい。

岩瀬カナル会館
富山市岩瀬天神町48
富山ライレール岩瀬浜駅より徒歩1分
076-438-8446
9:30~17:00(飲食は別営業)
年末年始

美味しさは全国の人たちの
知るところとなる。

【シロエビ70尾が
刺身一人前】

シロエビには、甘味と旨味
のもととなるアミノ酸、グリ
シン、アラニン、アルギニンが豊
富に含まれている。これらの
成分が、シロエビ独特のとろ
りとした食感と濃厚な味わ
いを生んでいる。

極上の甘味を楽しむには、
なんといっても刺身がいい。身
が小さいため、刺身一人前に
は約70尾ものシロエビが必要
になる。昆布の風味が加わる
昆布じめも、シロエビの美味
しさがひきたつ逸品だ。

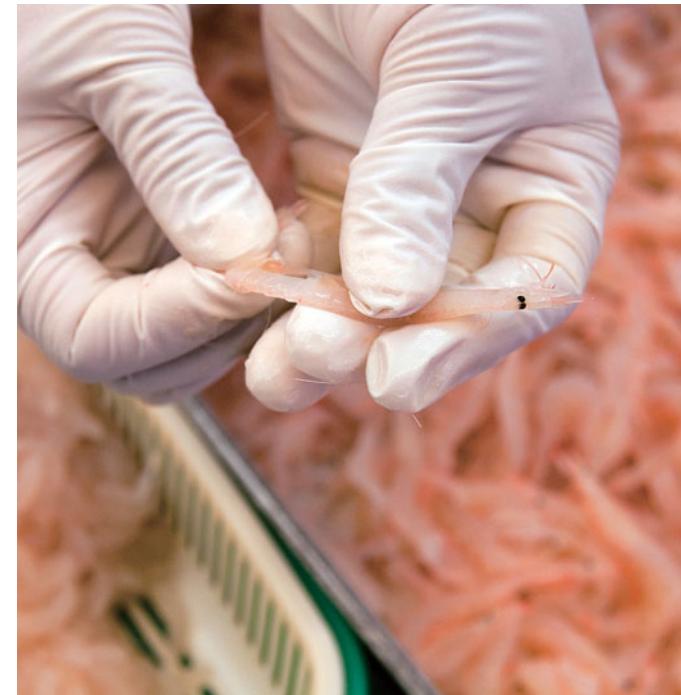
パリパリとした殻の香ばし
さも楽しめる唐揚げ、すり
身を入れたすまし汁、さらにはフレンチやイタリアンまで、

多彩な馳走へと七変化する。
鉱脈に眠るダイヤモンドを
探りあてるように、知恵と技
をつくして獲られる富山湾の
シロエビ。その小さな身には、
深海の輝きに挑む漁師たち
のロマンが詰まっている。獲る
者、料理する者、それを食す
者。海の宝石は、人をとりこ
にしてやまない。

コクのある甘味を楽しむなら刺身がおすすめ



この海だけの宝石を、味わいつくす。



熟練の技により、一尾ずつ丁寧にむき身が作られていく

富山市岩瀬の水産加工会社では、シロエビをむき身に加工している。女性たちによる昔ながらの手仕事で、ひとつひとつ丁寧に殻をむかれた新鮮な身は、地元の料亭などに卸され、刺身として提供される。

「6~7センチメートル足らずのシロエビを扱うのは手間と根気のいる作業。わずかしかない身を少しでもたくさん取るために、丹念な仕事を心がけています。料理の方にも重宝されています」と、手むき作業にあたる女性は話す。

富山湾でしか獲れないシロエビは、かつては、この地でしか味わえない「地元の味」だった。

古くからシロエビ漁が盛んな岩瀬のまち。岩瀬運河沿いのカナル会館では、シロエビ料理が味わえるレストランをはじめ、寿司店、特産品コーナーが並ぶ。港町情緒といっしょにどれたての海の宝石を堪能したい。

富山では、煮物や素麺のだし汁として喜ばれていたが、鮮度落ちが早く、流通経路に乗りにくいこともあって、生のシロエビが県内外に出回ることは少なかつた。

地元でしか味わえなかった刺身が、広く味わえるようになつたのは、冷凍・冷蔵技術や輸送手段の発達によるところが大きい。また、「シロエビの脱殻機」の登場で大量のむき身加工が可能となつたことと相まって、シロエビの刺身の



地元の味は いまや全国の味へ

富山では、煮物や素麺のだし汁として喜ばれていたが、鮮度落ちが早く、流通経路に乗りにくいこともあって、生のシロエビが県内外に出回ることは少なかつた。

地元でしか味わえなかった刺身が、広く味わえるようになつたのは、冷凍・冷蔵技術や輸送手段の発達によるところが大きい。また、「シロエビの脱殻機」の登場で大量のむき身加工が可能となつたことと相まって、シロエビの刺身の