



高志の紅ガニ

浜を深紅に染める、深海の幸。



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。

富山県の極上の産品
「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産品です。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
「高志の紅ガニ」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 TEL.076-432-6222
<http://www.tygyoren.jf-net.ne.jp>
- 朝日町漁業協同組合
下新川郡朝日町宮崎1353番地 TEL.0765-82-0034
- くろべ漁業協同組合
黒部市生地中區365 TEL.0765-57-0101
- 魚津漁業協同組合
魚津市漁港定坊割 TEL.0765-24-0068
- 滑川漁業協同組合
滑川市高塚2616 TEL.076-475-2225
- 新湊漁業協同組合
射水市八幡町1-1100 TEL.0766-82-7707



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 VOL.15

富山県観光・交通・地域振興局 地域振興課
TEL.076-444-3114 <http://toyama-brand.jp>



201901

富山湾ならではの

近さが旨いになる。

うま

「漁場の近さが生む
みずみずしい旨さ」

午後1時、新湊漁港のセリ場に、独特の抑揚をつけたセリの声が響きわたる。



真剣なまなざしでセリに臨む仲買人

床を鮮やかな紅色で覆うのは、水揚げされたばかりの紅ズワイガニ。威勢のいい声とともに、活きのいいカニが次々と競り落とされていく。

新湊漁港では、早朝と午後1時の2回、セリが行われている。早朝のセリは定置網で獲れたさまざまな魚介類を扱うが、地元で「七時のセリ」と呼ばれる昼セリでは、おもに紅ズワイガニを扱う。

早朝に漁獲された紅ズワイガニは、時間を置かずには漁港へ運ばれ、昼セリにかけられる。

た後、活きの良さを保ったまま流通され、その日のうちに消費者の食卓を彩る。

紅ズワイガニは、水深500〜2700メートルの海域に棲む深海性のカニ。

水深200〜500メートルに生息するズワイガニよりも体色が濃く、茹でる前から鮮やかな紅色をしていることから、地元の漁業者たちからアカガニ・アカガンなどと呼ばれてきた。

「藍麩」と呼ばれる深い海底谷が刻まれた急深な地形を持つ富山湾には、沿岸近く



富山湾の湾奥部まで達する紅ズワイガニの分布域(濃青部分)
※出典「日本海 リサーチ&トピックス 4号」日本海区水産研究所

に紅ズワイガニの好漁場がある。新湊・滑川・魚津・黒部・宮崎の5つの漁港が漁の拠点で、漁獲から水揚げまでの時間も6〜12時間と短い。

富山湾ならではの「漁場の近さ」が、とびきりの鮮度を生み、みずみずしい旨さの決め手となっている。その富山県産紅ズワイガニを、富山県と漁業関係者は「高志の紅ガニ」とネーミングし、ブランド化に取り組んでいる。



深海で10年かけてここまで育った。

午後1時に始まる新湊漁港の昼セリ。事前予約で見学もできる

土地で生まれた漁法が 貴重 な資源を守る。

【富山湾発祥の漁法で 紅ズワイガニを獲る】

深夜に港を出た船は、GPSを頼りに漁場を目指す。

闇に包まれた未明の海で、目印となるブイをたぐり寄せ、幹綱を巻き取って海底に沈めたカゴを引き上げる。80〜200個のカゴが等間隔に繋がれた幹綱の全長は数キロメートルにも及ぶ。

富山湾の紅ズワイガニ漁は、昭和37年に魚津市の漁業者・浜多虎松氏が考案した漁法「べにずわいがにかごなわ漁」によって行われている。

餌となる魚の身を入れたカゴを、水深800〜1500メートルの海底に沈めてカニが入るのを待ち、数日後に引き上げて漁獲する。

起伏のある深場でも操業が可能で、カニを傷つけることなく効率よく捕獲できることから、刺し網に代わる漁法として広まり、漁獲量が増加した。カゴの網目を大きくすることで、雌ガニや未成熟な小型のカニなどの混獲を避けることもできる。資源保護につながるこの漁法は、富山湾はもとより、今や全国各地に普及している。



魚津市の漁業者が考案した「べにずわいがにかごなわ漁」



海底から引き上げたカゴに鮮やかな紅色のカニが入っている
※写真提供：魚津市観光協会

【漁獲できるサイズに 成長するまで10年】

「このくらいまで育つのに、10年以上はかかります」

両手を広げてカニの大きさを示すのは、滑川市で紅ズワイガニ漁に従事する第八北辰丸の萩原力さん。祖父の代から続く漁師の家の3代目で、船主・船頭である父・忠芳さんの後を継ぐため

に、平成22年に漁師となった。

「紅ズワイガニは1年に1センチほどしか大きくなりません。漁獲できるサイズになるまで10年。しかも、漁が許可されているのはオスだけという貴重なカニです」

脱皮を繰り返した紅ズワイガニは、9〜11年かけてようやく成体となる。

メスは甲幅6〜7センチメートルで成長が止まり、やがて産卵期を迎える。2年に一度、約4万個の卵を産むが、成体まで育つ確率はきわめて低いとされる。

貴重な資源を守るため、甲幅9センチメートル未満のオス、そしてすべてのメスが全面禁漁となっている。

漁ができる期間も9月1日から翌年5月31日までの9カ月間で、漁獲量

にも制限が設けられている。

出漁は天候にも左右される。多いときで週に2〜3日。紅ズワイガニが最も美味になる冬場は海が荒れることも多く、月に4〜5日しか漁に出られないこともあると言う。

「自然が相手なのでいつも豊漁というわけにはいきませんが、カゴを引き上げて、腕にずっしりとした重みを感じたときは胸が高鳴ります」

漁の手ごたえを思い浮かべて、萩原さんは目を輝かせた。



紅ズワイガニ漁に従事する萩原 力さん

**【旨味と甘味の成分を
たっぷり含む身肉】**

朝獲れの紅ズワイガニを満載した漁船が滑川漁港に入る。岸壁に面した加工施設では、海水とほぼ同濃度の塩水を満たした釜に火が入り、ポイルの準備が始まる。

煮えたぎる湯に水揚げしたばかりの紅ズワイガニを浸け、茹でること10数分。もうもうと立ちのぼる湯気とともに、美味しそうなカニの匂いがあたり一帯に広がる。

ズワイガニに比べて水分が多く、旨味が少ないと思われ

鮮度 にこだわ り旨さを際立たせる。

てきた紅ズワイガニだが、新鮮な紅ズワイガニには甘味成分であるグリシン、旨味成分であるグルタミン酸が豊富に含まれている。

富山県食品研究所の分析によれば、水揚げから0日目の紅ズワイガニには甘味と旨味、いずれの成分とも、ズワイガニに劣らない数値を示していることがわかっている。

それだけに、紅ズワイガニの流通には何よりもスピードが求められる。

もともと、漁獲から水揚げまでの時間が短く、鮮度の良さを誇る富山県産の紅ズワイ



立ち上る湯気の中から紅色のカニが姿をあらわす



極上品には「極上 高志の紅ガニ」のタグを付けて出荷

ガニだが、各漁港では、水揚げ後の加工・出荷のスピードにもこだわり、持ち前の鮮度を最大限に活かすよう気を配っている。

**【産地ならではの
鮮度を楽しむ】**

新鮮なまま茹で上げた紅ズワイガニは、豊かな甘味と旨味をさらに際立たせる。

肉厚で身離れがよいことやカニ味噌の濃厚な味わいも、富山県産紅ズワイガニの魅力だ。ズワイガニよりもリーズナブルで、味わるる期間が長いことでも人気を集める。

重さ1キログラム以上、幅14センチメートル以上など

の規格を満たした極上品は、「極上 高志の紅ガニ」のトップブランド名で呼ばれ、漁港名・漁船名を記したタグをつけて出荷される。

紅ズワイガニは茹でた状態で流通されることが多いが、新鮮な活ガニが手に入る産地では、カニ刺しや焼きガニとして味わう機会にも巡りあえる。

口に広がるジューシーな甘さと旨さは、産地ならではの贅沢な楽しみだ。



上／濃厚な味わいが人気の焼きガニ
中／産地ならではの鮮度が魅力のカニ刺し
下／カニ味噌の旨さも楽しめるカニ鍋

【関連施設】



隣接する新湊漁港に水揚げされた新鮮な魚介類を、買ったその場で味わえる鮮魚センターのほか、レストランや土産品コーナーがあるフィッシャーマンズワーフ。「昼セリ見学」(要予約・1人100円)もここで申し込める。

新湊きつとぎと市場
 国 射水市海王町1
 図 万葉線新湊駅から徒歩10分
 国 0766-84-1233
 開 9:00~17:00(時期により変動)
 困 無休(一部テナントを除く)

message

イタリアンとの相性も良い濃厚な旨み

あおいけたかあき
青池隆明さん
ラ・ポッテガ・テルマール代表(東京・東銀座)



新湊漁港に水揚げされた「高志の紅ガニ」を、鮮度を保ったまま直送してもらい、前菜やサラダ、パスタなどのメニューで提供しています。新鮮な紅ズワイガニならではの甘みは、料理の味の奥行きを引き出してくれます。ニンニクの風味を効かせたソースやイカ墨のような個性の強い食材とも相性が良く、ジューシーで濃厚なカニの旨みがしっかりと際立ちます。「高志の紅ガニ」を使ったメニューはお客様からも好評をいただき、当店の人気メニューとなっています。