



© 石川県観光連盟



© 石川県観光連盟

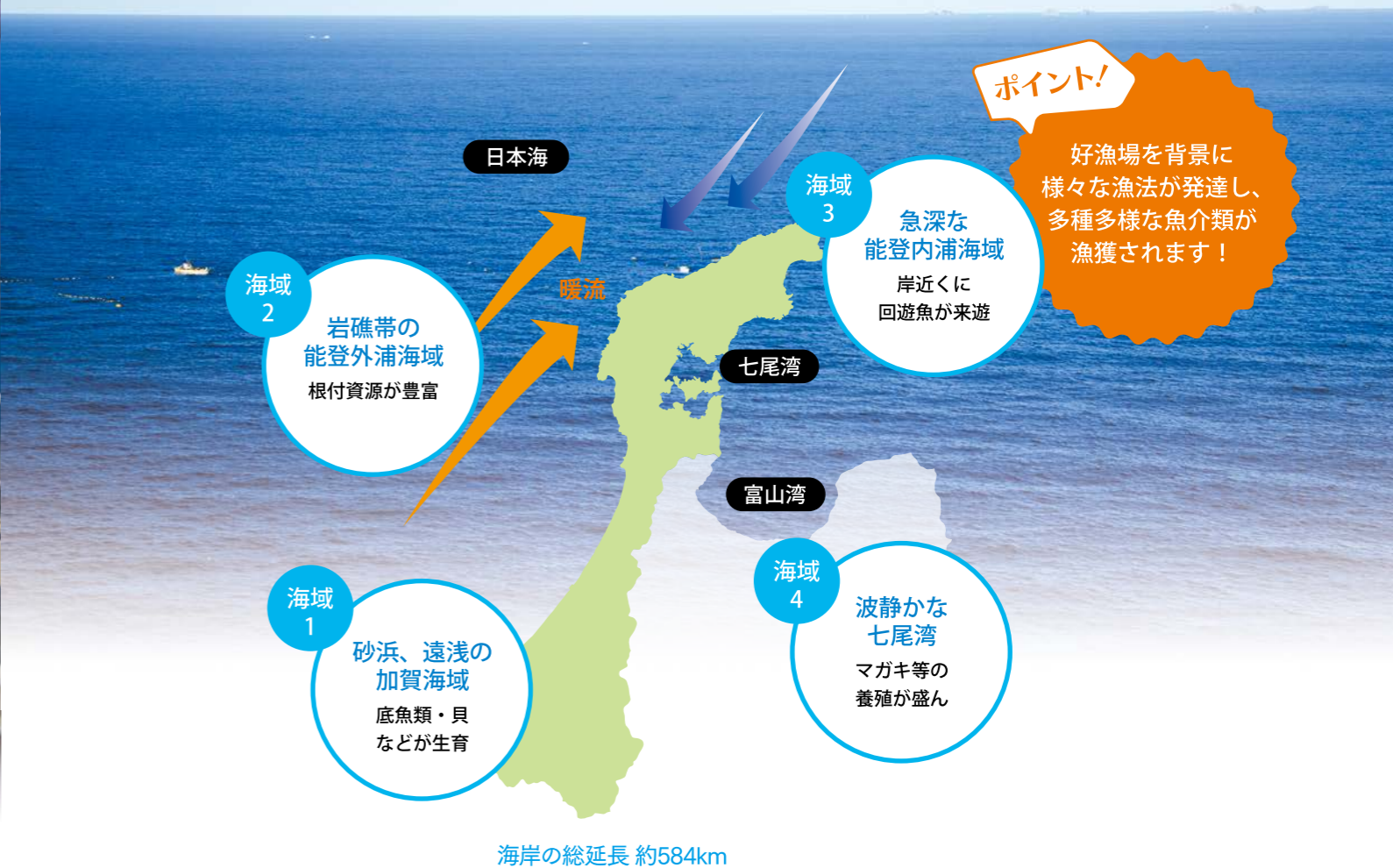
石川の獲れたて新鮮、旬の味覚。

石川の さかな





石川県沖の漁場



四季折々の、旬の魚をいち早くお届けします。

海岸線総延長約584km。砂浜、遠浅の加賀海域、岩礁帯の能登外浦海域、急深な能登内浦海域、波静かな七尾湾など、底質・地形の異なる4海域を有します。

沿岸には日本海を北上する対馬暖流が流れ、沖合には日本海北部から冷水域が張り出している他、半島や離島、内湾等の複雑な海底地形が連なり、それぞれの漁場環境を活かした多種多様な漁業が営まれており、魚種の豊富さは全国トップクラス。主要魚介類だけでも100種類以上で、ズワイガニやスルメイカ、甘えびなどが有名です。



海域特性

- 加賀海域（橋立港・金沢港他）
ズワイガニやアマエビ等が生息する砂泥域が広がり、底曳網漁業が発達。
- 能登外浦海域（富来港・輪島港・蛸島港他）
岩礁や離島が沖合に点在する複雑な海底地形を漁場とする、底曳網、刺網、釣り、定置網、まき網、海女漁等、多種多様な漁法が発達。
- 能登内浦海域（小木港・宇出津港・七尾地区他）
急深な海底地形でブリ等の回遊魚が岸近くまで来遊するため、定置網漁業が発達。また、小木港は沖合いか釣り漁船の基地として発達。
- 七尾湾
波静かで小河川が多く流れ込み栄養塩が豊富なため、日本海側で最大級のカキ養殖産地として発達。内湾に生息するトリガイ、アカガイ、ナマコ等を漁獲する底曳網漁業も発達。

漁業特性

好漁場において、さまざまな漁法が発達しました。その結果、多種多様な魚介類を漁獲しています。

- 主な漁法
まき網、底曳網、いか釣り、ごち網、刺網、籠、延縄、定置網、サヨリ曳、貝桁、なまこ桁曳、一本釣り、採介藻



春に旬を迎える魚は、ビタミンやミネラルが豊富なものが多く、食事を通じて栄養をバランスよく摂取できます。春は魚の産卵期が多く、体に体力を付けるため産卵前に多くの餌を取り、良く肥え、旨みも増加すると言われています。この他、サクラマス、サワラが獲れだす時期でもあります。



ま だい
真鯛

石川県ではごち網、定置網、延縄漁などの漁法で漁獲されます。年間を通じて味わうことができ、特に春に産卵を控え脂がのった真鯛は絶妙な味わい。真鯛はエビをたくさん食べることで、エビの殻に含まれるアスタキサンチンという色素を補給して赤い体色を保っています。



やなぎ はち め
柳八目

ぼちりした目が特徴的なメバル類は、石川では「ハチメ」と呼ばれます。日本近海には30種類ほど仲間がいます。上品な味で、身も柔らかく誰にでも好まれクセがなく、煮付け、唐揚げ、塩焼きの他に、春にはタケノコとワカメの煮つけも美味しいです。



漁師が選んだ、本当においしい魚。
それが、PRIDE FISH — プライドフィッシュ —

魚離れが年々進む中、本当においしい魚を食べたことがある人はどれだけのいるでしょうか。思わず感動せずにはられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地元漁師が自信を持って勧める魚を「プライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ぶ“今一番食べてほしい魚”をぜひ味わってください。



さより
細魚

突き出た下あごが特徴的なサヨリは石川県では春と秋に漁獲されますが、「花見魚」の愛称があるように春が旬。能登ではスズとも呼ばれ、2隻の船で網を曳いてサヨリを捕獲する漁法をサヨリ曳(スズ曳)ともいいます。



あか がれい
赤鰈

カレイは種類も多く、日本各地に広く分布する魚です。赤カレイやナメタカレイは春にかけ旬を迎え、底曳網や刺網で多く漁獲されます。地方によって同じ種類のカレイでも呼び名が変わることがあり、味も旬も異なります。1月から3月頃まで産卵の季節でこの頃の子持ちカレイは格別です。



トリガイ



高級食材のトリガイは、石川県内では4~6月にかけて七尾湾で漁獲されます。また、七尾湾ではトリガイの養殖も行われています。七尾湾で育ったトリガイは一般的なトリガイに比べて、身が大きく肉厚で上品な甘み特徴です。寿司や刺身など、色々な料理でおいしさを楽しめます。

夏

石川の四季の
さかな

夏に旬を迎える魚は、タンパク質が豊富で脂肪分が少ない高タンパク低カロリーの自身魚や、夏バテ防止にも効果があるこの季節のスタミナ源とも言われるものが出回ります。



生スルメイカ

生スルメイカのおいしさの秘密は鮮度です。刺身ももちろん美味ですが、鮮度が良いため、煮たり焼いたりしても違いが十分に分かり、甘味と弾力のある食感が楽しめます。塩辛などにすればご飯のお供にも最適です。また、イカの内臓と塩を漬け込んで発酵させて作った能登地方独自の調味料「いしる(いしり)」もお試しください。



岩牡蠣

岩ガキは、別名「夏ガキ」とも言われ、夏に旬を迎えるカキです。冬場に最盛期を迎える能登カキは、養殖もので内海で育ちますが、天然岩ガキは外海の海底の岩場を棲みかとしています。生で食べるのが一般的で、濃厚な味わいは天然ものならではの味わいです。



6



紅ズワイガニ



ズワイガニが水深200~600mに生息しているのに対して、紅ズワイガニは水深約500~2500mもの深海に生息しています。見た目はズワイガニにそっくりですが、色は名前のおとおり、鮮やかな橙赤色で、茹でると赤みを増します。両方が混じる水深のところでは交雑種もいて、両方の良い特徴を併せ持ち、希少性と食味の良さから「黄金ガニ」などともよばれています。

鮑

あわび

7月~9月の輪島の海女漁による漁獲が主ですが、輪島以外では少数の男性の海士が漁を行っています。アワビは2~5年で成熟しますが、漁獲サイズの殻長10センチに育つには生後6~7年を要します。刺身やバター焼き、酒蒸し、あわび飯など様々な献立でお楽しみ頂けます。

栄螺

さざえ

石川県のサザエ漁獲高は全国トップクラス。有名な輪島の海女による漁獲の他、刺網漁でも漁獲されます。サザエの角は、荒れた海では長く、穏やかな海では短くなるため、外浦産には角があり、内浦産には角が無いと言われています。最もポピュラーな壺焼きのほか、コリコリした食感の刺身も夏を感じさせる逸品です。



7

石川の四季の さかな 秋

あま え び 甘海老



通称「甘えび」の名で知られる「ホッコクアカエビ」は、能登半島沖合いの水深200m～700mの海底に生息し、石川県を代表する魚介類です。甘えびは生で食べるのが一番！プリプリした食感とつるつとした喉越し、甘みが強く舌の上でとろける味わい特徴です。ことに冬は青色の卵をたっぷり抱え一段と味わい深くなります。



秋に旬を迎える魚も産卵のため栄養分を蓄えており、他の季節の魚介類と比べ脂肪の含有量が何倍にもなり、旨味も多く美味しくいただけます。冬が近づく次第に脂の量が減り、味にも変化が出てきます。



のどぐろ

正式な名称はアカムツですが、口の中が黒いため「のどぐろ」とも呼ばれます。白身の肉質は脂質が多く、栄養価も高いです。石川県では秋口に特に脂の乗りのよいものが水揚げされ、近年もっとも高価な魚のひとつです。



ガスエビ

石川ではクロザコエビとトゲザコエビの2種類が「ガスエビ」と呼ばれています。見た目は悪いが味は極上なのが特徴で、北陸では甘エビよりも好き、甘エビよりも甘いという人も珍しくありません。刺身にすれば甘くぷりとした身が楽しめます。鮮度が落ちるのが速いので、地元以外にはほとんど出回りません。



さわら 鱈



その名(漢字)のとおり春の魚とされていますが、石川県では春だけでなく秋にも漁獲されています。県内で「サワラ」というとカジキを思い浮かべる方も多いと思いますが、実はこのサワラの漁獲量は全国でもトップクラス。2000年代頃から漁獲量が増えてきています。秋のサワラは脂肪が多く濃厚な味わいで、皮と身の間にうまみがあり、皮の歯ごたえと身の柔らかさが楽しめます。



めぎす 目鱈



日本海側で多く漁獲され、石川県の漁獲量は全国一。そのほとんどは、底曳網漁で金沢港・富来漁港・小木港に水揚げされ、かなざわ総合市場でセリにかけられます。一般には「似鱈(ニギス)」と呼ばれますが、キスの仲間ではありません。石川県内では「メギス」、京都では「神ギス」と呼ばれています。鮮度が落ちやすいため、ほとんどが一夜干しなどの加工品で流通します。



げんげ 幻魚

全身がぬめりのあるゼラチン質に覆われています。体がとても柔らかく、水深200mの深海に生息しています。この魚が甘エビ等に混じって獲られても、捨てられるほどの価値しかなかったことから、「下魚(げぎょ)」がなまってゲンゲになったと言われています。近年は「幻魚」と書いてゲンゲと読むこともあるようです。食べ方は、すまし汁、煮つけをおススメします。表面のプルプルとしたゼラチン質をお楽しみいただけます。



石川の四季の さかな 冬

石川県の冬の味覚の王様といえば、「加能ガニ」。解禁時期は11月6日から3月20日で、栄養豊富な日本海で育った加能ガニは、身がぎっしりと詰まり味も甘いです。毎年県内各地で開催されるカニ祭りは、多くのお客様で賑わいます。カニ以外にも冬の旬魚は沢山あります！冬の日本海の幸を是非ご賞味ください。



かのう 加能ガニ

「加能(かのう)ガニ」とは、石川県で水揚げされる雄のズワイガニのことで、脚につけられた水色のタグが加能ガニの証です。太く長い脚いっぱい詰まった身は、何とも言えない上品な甘さがあり、甲羅の中には濃厚なコクが味わえるカニミソがたっぷり。



こうばこ 香箱ガニ

石川県ではズワイガニの雌のことを「香箱(こうばこ)ガニ」と呼びます。加能ガニよりも一回り小さいですが、甲羅の中にはオレンジ色の「内子(うちこ)」や、かにミソ、お腹には茶色の粒状の「外子(そとこ)」をたっぷり抱えており、その美味しさにはきっと驚くことでしょう。



雪が舞う荒波の日本海で「ブリ起こし」と呼ばれる雷が鳴り出すと、いよいよ脂がのった旬の寒ブリが登場します。この時期のブリは身が締まり、脂がたっぷりとおり、最高級霜降り肉のような旨味があり最も美味しいと言われます。刺身、たたき、寿司、しゃぶしゃぶ、味噌漬、照焼き、塩焼き、ブリ大根…かぶら寿司にも使われて、ブリの料理法は様々です。



初雪の便りが聞こえる頃になると、獲れ出すのがタラ。石川県ではおもに、まだら模様のマダラが多く獲れます。身は淡白であっさり、白子はこっさり、両方の味が楽しめます。ほろほろのタラにクリーミーな白子、タラ鍋で身も心もほかほかに。



かき 牡蠣

能登かき(養殖マガキ)は、能登半島の内浦側のほぼ中央、七尾湾で生産されています。七尾湾はとても穏やかな湾で、背後に青々とした森が広がり、そこから多数の河川が流れ込むため、栄養が豊富でカキ養殖にとっても適しています。餌であるプランクトンが多いため、わずか1年で出荷できる大きさに生長し出荷が可能になります。2・3年ものに比べて小粒ですが、味も風味も良く、肉厚で甘みが多いのが特徴です。



はたはた 鰯

ハタハタは、日本海に冬の到来を告げる魚。淡白で身は締まっています。煮付けて食べたり、うすく塩をした後で干し、焼いて食べることも多く、タンパク源が少なくなる雪国の冬を乗り切るための重要な食材です。



JF いしかわ ブランド 魚

“水色のタグ”は石川県産の証

加能ガニ



ズワイガニは、石川県の冬の味覚の代表!

平成18年に「加」賀から「能」登まで、石川県内の漁協がひとつに合併したことを契機に命名した石川県産ズワイガニの名称です。本県漁業者が漁獲した雄のズワイガニで、漁師(船主)が責任をもって水揚漁港の名称を刻印した青タグを付け、市場へ出荷しています。

【漁期】11月6日～翌年3月20日

加能ガニは、水色のタグによって、水揚港が分かります。



水揚漁港

加能ガニ・香箱ガニは県内各地にて底曳網漁で水揚げされます。冬の日本海はよく流れるため、漁師は危険を覚悟で漁に挑みます。石川県は大半が日帰り操業で、その日水揚げされた高鮮度のズワイガニが市場に並びます。また、石川県下の漁師たちは漁期や漁獲できるサイズを制限するなど、資源管理にも積極的に取り組んでいます。

香箱ガニ



一度食べたらファンになること確実!

ズワイガニの雌は、「香箱ガニ」と呼ばれ、庶民のカニとして古くから親しまれています。甲羅の中にあるオレンジ色の塊は、卵のもととなるもので「内子(うちこ)」と呼びます。小さいながらもその独特の味わいを自然に感じられる逸品です。

【漁期】11月6日～12月29日



加能ガニの最高峰

かがやき

「輝」



石川県下一円のズワイガニ漁師が自信をもって送り出す加能ガニ「輝」。全国トップクラスの厳しい基準を満たした加能ガニだけが冠することを許された称号です。その希少性は解禁日の水揚げさえ確約されないほどですが、まさに類を見ない品質の高さを誇ります。目を見張るほど大きな脚には、その品格に見劣りしない高級感をまとったタグが付けられ、石川県が誇る海の幸の象徴として全国に送り出されます。

かがやきひめ

香箱ガニの最高峰「輝姫」



香箱ガニ「輝姫(かがやきひめ)」は、2022年から設けられた石川県産ズワイガニ(メス)の最上級ブランド。人気が高い石川産の香箱ガニの中でも、甲幅9.5cm以上、かつ「輝」と同じく体に傷や欠けがない、色が美しい身入りが良い、資源管理への積極的な取り組みが認定基準として設定されています。

【九谷焼と水引のタグ】

目利き人により「輝」・「輝姫」として認定されたカニには、石川の伝統工芸・九谷焼のタグがつけられます。文様は九谷焼最古の吉祥文様である石畳。タグとカニを結ぶ水引は、石川に縁が深く縁起が良い梅モチーフの梅結びを使用しています。



蟹-1グランプリ

解禁後の初セリでは、各船選りすぐりの加能ガニを持ち寄り、その日一番の高値を競う「蟹-1グランプリ」を開催しています。会場となるかなざわ総合市場と橋立漁港をはじめ、各漁港が盛んに活気づき、石川の冬到来を告げる風物詩となっています。

2021年に行われた蟹-1グランプリでは、加能ガニ「輝」第1号が500万円で競り落とされました。

JF いしかわブランド魚

天然能登寒ぶり

石川県漁協では、県内沿岸の定置網で11月から翌年2月にかけて漁獲され、県内の漁港等で水揚げされる7kgを超える上質のブリを天然能登寒ぶりとしてブランド化を図っています。「鮮度」「色艶」「脂のり」が良く「丸み」のある鮮度抜群のブリです。その中でも10kgを超え、漁師が自信を持って送り出すものには金色に縁どられた専用のラベルが貼られます。



水揚げ漁港

天然能登寒ぶりの水揚げ漁港は、宇出津港、七尾港(庵、佐々波、能登島ほか)、蛸島漁港などで、定置網漁で水揚げされます。その日に水揚げされた高鮮度のブリが市場に並びます。



丸々と太った寒ぶり

能登半島東岸の富山湾に面した海域は、全国でも有数の定置網漁場です。冬期に脂が乗って丸々とした“寒ぶり”が獲れる漁場はこの海域の他、限られています。



石川県産天然寒ブリの最上級ブランド



【能登ヒバの証明】

目利き人により「煌」として認定されたブリには、ロゴと船名・日付を記した能登ヒバ(アテの木)製の証明書プレートがつけられます。アテの木は石川県の県木でもあり、県統一ブランド、能登らしさを強調しています。ロゴは、「ぶりおこし」と呼ばれる冬の雷とともに活きのいいブリが泳いでくる流れを表現しています。

石川県下一円のブリ漁師が自信をもって送り出す天然能登寒ぶり「煌」。全国トップクラスの厳しい基準を満たしたブリだけが冠することを許された称号です。その希少性は解禁日の水揚げさえ確約されないほどですが、まさに類を見ない品質の高さを誇ります。認定されたブリにはその品格に見劣りしない証明書プレートが付けられ、石川県が誇る海の幸の象徴として全国に送り出されます。

【認定期間】12月1日～翌年1月末



天然寒ブリ界の最難関。



鯛-1グランプリ

2022年12月1日、石川の四季のさかなのブランド戦略の一環として天然能登寒ぶりの新ブランド「煌」のデビューに合わせて、グランプリ(最高金額)を決める「鯛-1グランプリ」を開催いたしました。この時、天然能登寒ぶり「煌」の第1号が史上最高の400万円で競り落とされました。

天然能登寒ぶりは、脂質含有量が腹身で30%を超え、刺身が醤油をはじいてしまうほどで、天然の脂の旨さを超えるものは他にないと言われています。刺身のほか、塩焼きやブリ大根など、どのような料理でも美味しくいただけます。



能登とき海老[®] 西海支所

能登沖の深海底で生まれ育った甘えびを生きのまま丁寧に漁獲

生きていないと味わえない
“透明感とプリプリした食感”を
味わって下さい。

甘えびのかご漁は、毎年1月6日に解禁し、5月ごろまで行われます。漁場は、漁港から3時間程の水深300m前後の海域で、最も「甘いえび」を求めて真冬の日本海の時化の合間をぬって操業が行われます。

漁船は、大きさが7トン程度で、船長を含めた4人の乗組員で、餌入れ、投げかご、揚かご、選別と休む間もなく作業を行います。

生きた甘えびは、甘えびの移動を予測して、その通り道に餌を入れた籠を沈め、甘えびが入る頃合いを見計らって引き揚げるかご漁で漁獲されます。名人と云われる漁師は、この予測がとてもの確です。



©石川県観光通盤

“生きた甘えび”を
全国にお届け出来ます！

漁業者の漁獲技術にパック技術が加わって生きた甘えびを低コストで全国にお届け出来るようになりました。

漁獲からお届けまで“低温管理”
“滅菌冷海水”とともにパックして
安心をお届けします。

洋上で漁獲してから宅配でお届けするまでの間、ずっと2℃以下の水温で管理します。この低温管理で、食中毒の原因細菌の増殖が抑制されます。

小木港 船凍スルメイカ

新鮮なスルメイカを船内で急速凍結するため、
高い品質が保持され、刺身でも美味しい“いか”です。



船凍イカで有名な能登の小木港は函館、八戸と並ぶ全国三大スルメイカの水揚げ港です。船凍イカは、漁獲したスルメイカを、船内で釣りたての状態のまま急速凍結するため、鮮度抜群です。

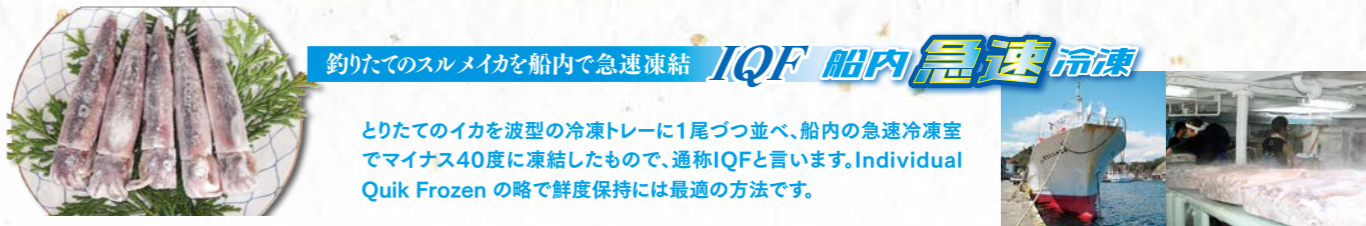
石川県内では、スルメイカ、ケンサキイカ、アオリイカ、ヤリイカ、ソデイカ、ホタルイカなど数多くのイカ類が漁獲されますが、その多くがスルメイカです。主に釣りで漁獲されるほか、定置網や底びき網漁業でも漁獲されます。

イカ釣り漁業は県を代表する漁業の一つで水平線に並ぶイカ釣り船の「漁火」は夏の風物詩となっています。イカは刺身、煮物、焼き物など料理方法も数多くあります。また、能登地方におけるイカの内臓を発酵させて作る魚醤「いしり」など加工品としての用途も幅広い食材です。お刺身は、しっかりと歯ごたえと甘みが魅力です。新鮮なわたを使った塩辛は絶品！



釣りがたてのスルメイカを船内で急速凍結 **IQF 船内急速冷凍**

とりたてのイカを波型の冷凍トレーに1尾づつ並べ、船内の急速冷凍室でマイナス40度に凍結したもので、通称IQFと言います。Individual Quik Frozen の略で鮮度保持には最適の方法です。



- 1 水温や水塊などの情報をもとに漁場を決め、強力な集魚灯でスルメイカを集めます。
- 2 魚群探知機などで水深帯を探りながら、専用の釣り針を下ろしたり巻き上げたりしてスルメイカを釣ります。
- 3 釣り上げられたスルメイカは、作業場へと集約され、真水などできれいに洗浄されます。
- 4 専用の波板の上に一本一本、素速く丁寧に並べます。
- 5 マイナス40度で急速凍結し、波板から取り外されビニール袋に入れて箱詰します。
- 6 帰港した漁船から箱詰の状態で水揚げします。

JF いしかわブランド魚



舩倉島(へぐらじま)は、「海女(あま魚)」に代表される漁業の島で、周辺に寒流と暖流の交わる好漁場を有しているため、「柳八目などの刺網」や「マダイやブリなどの一本釣り」も盛んです。また、渡り鳥の休息地ともなっており、全国からバードウォッチャーが集まる野鳥観察のメッカにもなっています。人口は、夏季に漁のため本土の輪島から渡ってくる漁業者などで一時的に100人程になります。主な漁獲物は、あわびやサザエの他、モズク、ワカメ、天草、エゴノリなどです。海女さんたちは、昔から資源保護意識が高く、舩倉島での漁期を7~9月に自主規制しており、この他の期間は、県内各地で漁をしています。

天然 輪島海女採りアワビ

夏には、現在200名ほどの海女が、ウェットスーツと水中眼鏡を身に付けて素潜りでアワビを採っています。この輪島海女採りあわびは、栄養豊富な海のワカメ・かじめ(ツルアラメ)などの海藻類を食べ育った天然もののアワビです。養殖ものにはない風味・食感で、甘さ・歯ごたえ・身の厚さどれをとっても日本一と自負しています。コリコリした歯ざわりが特徴の刺身のほか、水貝、酒蒸し、ステーキなどで美味しくいただけます。



日本屈指の漁獲量を誇る「輪島ふぐ」

天然
ふぐの女神
輪島ふぐ

能登半島の先端に位置する輪島市。実は天然フグの漁獲量が全国トップクラスであることをご存知でしょうか。マフグやゴマフグ、トラフグなどさまざまな種類の天然フグが1年中複数の漁法で水揚げされています。輪島の港で水揚げされた天然フグは「輪島ふぐ」とよばれ、そのおいしさから広く注目を集めるようになりました。



養殖 能登かき (七尾西湾出張所・穴水支所)



七尾湾は、湖のように穏やかな浅い海で、湾を囲む青々とした山林から幾本もの河川が流入することで栄養が豊富であるため、大正時代からかき養殖が盛んな海域です。海水温は、外海の影響がないことも相まって、気温の影響を強く受け、真冬の最低水温が7℃程度にまで下がります。小粒ながら味や風味がよく、肉厚で甘みが強いという特徴があります。



天然 輪島海女採りサザエ

輪島市沖の「七ツ島」と「舩倉島」の周辺で、海女が素潜りで一つ一つ採っています。岩礁又は岩場に生息するため、砂噛みがないのが特徴です。内臓も苦みが少ないため美味しくお召上がりいただけます。また、輪島海女採りさざえは、角が長くて見栄えがよく、流れの速い海で育つために海藻やフジツボなどの付着物もなく綺麗です。



天然 輪島海女採り岩ガキ

輪島の海女さんたちが素潜りで採ります。かたちのよさと特大サイズを厳選したものを、前田利常の正室珠姫にちなんで「珠姫」と名づけています。

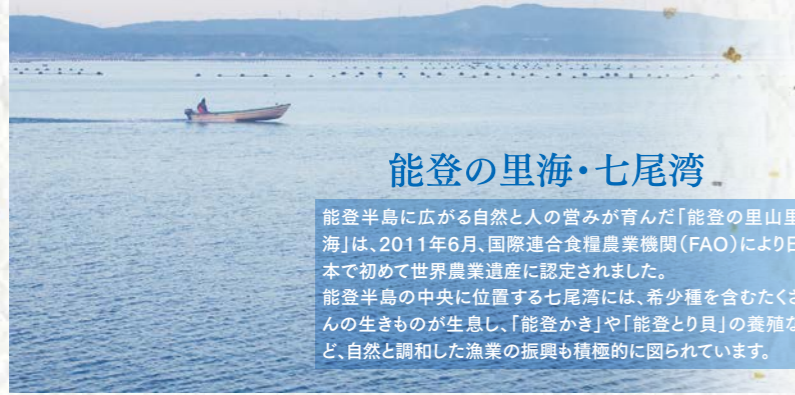


JF いしかわブランド魚

養殖 能登とり貝



能登の豊かな自然に囲まれた七尾湾で手塩にかけて育てられる能登とり貝。春から初夏だけの味覚です。能登とり貝は一般的なとり貝に比べて、身が大きく肉厚で、上品な甘みが特徴です。寿司や刺身など、色々な料理でおいしさを楽しめます。とり貝の名前は、貝の身が鳥のくちばしに似ていることが由来だと言われています。



能登の里海・七尾湾

能登半島に広がる自然と人の営みが育んだ「能登の里山里海」は、2011年6月、国際連合食糧農業機関（FAO）により日本で初めて世界農業遺産に認定されました。能登半島の中央に位置する七尾湾には、希少種を含むたくさんの生きものが生息し、「能登かき」や「能登とり貝」の養殖など、自然と調和した漁業の振興も積極的に図られています。



定置網で獲れる「いきいき七尾魚」は、漁場から陸揚げまでの時間が短く、さらにその間も魚槽で碎氷や海水シャーベット氷を使用し、魚を適温に保ち、陸揚げの後も滅菌された冷海水や碎氷を使用し鮮度保持と衛生的な処理をして消費者の皆さんに提供しています。だから「いきいき七尾魚」は新鮮で安心して安全な、美味しい魚なのです。



七尾湾は、三方を能登半島に、一方を湾中央に浮かぶ能登島に囲まれており、湖のように波穏やかで、水深も深い所で十数メートル程と比較的浅いため、海水温が夏に30℃前後、冬に8℃程度と、天候に影響されやすい海域です。海底は、砂泥質で、県内の他の海域と異なる性質を有しているため、県内でも七尾湾でしか獲れない魚種が多数あります。

いきいき七尾魚 ってなに？

「いきいき七尾魚」が獲れる漁場は、日本三大深海湾の一つである富山湾で、その特性である暖流、寒流が交わり、日本アルプスから植物プランクトンが豊富な河川水が注がれ、さらに日本海固有深層水の影響を受ける特性を持ち、そこには豊富な種類の回遊魚が集まってきます。そんな富山湾で、定置網により七尾に水揚げされる、獲れたてで、活きのいい魚が「いきいき七尾魚」です。



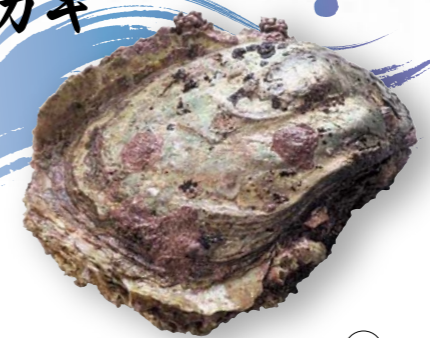
天然 柴垣天然岩がき (柴垣支所)

石川県産「岩がき」の特徴は殻の大きさだけでなく、その殻から溢れんばかりの大きな身入り具合です。一口では食べきれないその大きさと溢れる旨みをぜひご賞味ください



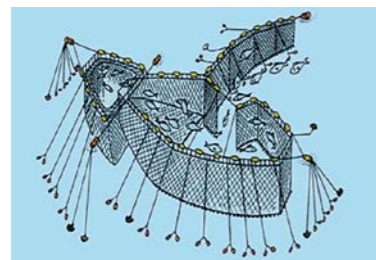
羽咋市柴垣は県内でも古くから岩ガキ漁を行っている地域です。「柴垣天然岩がき」は柴垣海岸から海に突き出た「小天橋立」とも呼ばれる長手島周辺で獲られます。長手島の岩場から魔法の真水が湧き出ており、この真水によって絶妙なおいさと一口では頬張りきれないほど大きな身が育ちます。良質のものだけを採捕しているため、生産量は多くありませんが、濃厚な味は、馴染みのファンを全国に持つ元祖岩がきとも言われる地域です。

天然 黄金イワガキ (すず支所)



「黄金イワガキ」季節によって暖流と寒流が行き来する、日本海に出張った能登半島のさらに先端である珠洲市沖で獲れる天然の岩がきで、その名の由来は海底の潮の流れが速く、殻が砂に洗われながら育つので、藻が付かず黄金色に輝いて見えることから名付けられました。「黄金イワガキ」は数が少ないため、予約があったらだけ海士が潜り、獲ってくるため、地元でしか味わえない貴重な岩がきです。

定置網



全国有数の定置網地帯

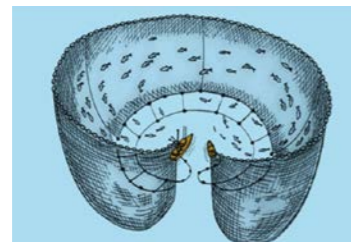


石川県内浦(富山湾側の海域)は急深な地形で、寒ぶりなどの回遊魚が岸近くまで回遊するために古くから定置網が発達し、全国有数の定置網地帯を形成しています。外浦海域では時化が続く冬期間に、内浦海域では夏期間に休漁していますが、1年を通していろいろな魚が漁獲されます。寒ぶりをはじめ、アジ、サバ、イワシ、マグロ、タイ、スズキ、ヒラメなど、100種を超えます。

師走、空一面の黒雲から閃光とともに雷鳴が鳴り響く頃、丸々と太った寒ぶりの大群が能登半島沖を回遊してきます。漁師は、この頃の雷を“ぶり起こし”と呼び、寒ぶりシーズンの到来を感じています。石川県漁業協同組合は、脂が乗った7kg以上の大ぶりを“天然能登寒ぶり”とし、ブランド化に力を入れています。

市場に並べられた寒ぶり

まき網



独自の取り組みを行っています!

石川県には、操業海域を異にする「大中型まき網」「中型まき網」「小型まき網」の3種類があります。漁獲した魚は、運搬船の水槽で生かしたまま漁港に持ち帰り、陸揚げ後にシメて出荷する取り組みを行っています。



金沢港に係留する輪島丸

大中型まき網漁船「輪島丸」のブリ水揚げ作業(金沢港)



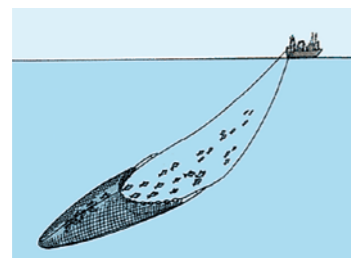
活魚運搬船

シメ作業

冷却・血抜き

箱詰め・出荷

底曳網



「加能ガニ」「香箱ガニ」「甘えび」など 美味しさいろいろ

石川県の底曳網漁業は、1艘曳きによる“かけ回し”という方法で行われ、ズワイガニ・甘えび・アカガレイなど、単価が比較的高いものが漁獲対象となっていますが、漁獲物はニギス・ハタハタ・ホタルイカ・マダラ・アンコウ・バイ・ミズダコなど多種にわたります。また、七尾湾などでは、小型船によるなまこ漁が行われています。



加能ガニ



アンコウ



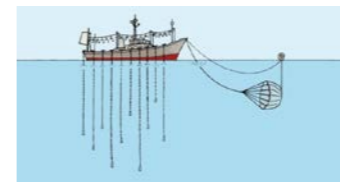
赤ガレイ



甘えび(ホッコクアカエビ)

いか釣り

石川県を代表する漁業



スルメイカ釣り漁業は、石川県を代表する漁業です。スルメイカは、日本海を大きく回遊するため、群れを追いかけて漁を行います。春は、北上するスルメイカが餌となる小魚が豊富な本県沿岸に滞留するため、約250隻の小型いか釣り船が全国から集まります。夏から秋にかけては、日本海沖合やロシア海域、北海道沖合などでも漁を行います。冬は、南下するスルメイカが本県沿岸で釣られ、また、定置網にも大量に入ります。



出漁に備える中型いか釣り漁船(小木港)

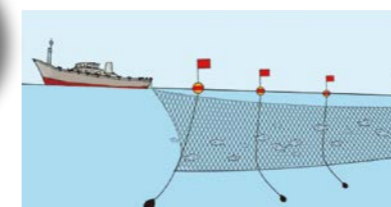


小木の“一本凍結”

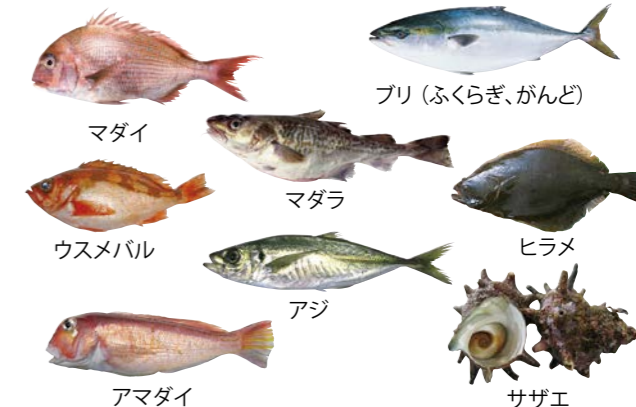
マイナス40～45℃で一本ずつ船内急速凍結をしています。そのため、漁獲時の鮮度がそのままです。勿論、刺身でいただけます。その他にブロック凍結もあります。

刺網

県下一円で行われているポピュラーな漁法です



刺網は、一般的には、魚が通過する進路をさえぎるように帯状の網を張って、魚を網目に刺したり、絡ませたりして獲る漁法で、県内各地で行われています。刺し網には、アンカーなどによって網が移動しないように固定して行う「固定式刺網」、固定せずに網を流して行う「流し網」、魚群を包囲して網に刺したり絡ませる「まき刺網」、海底に仕掛けた網を漁船で引き回して行う「ごぎ刺網」などがあります。また、固定式刺網には、水面近くの上層や、中層に仕掛ける「浮き刺網」と、海底近くに仕掛ける「底刺網」とがあります。



マダイ

ブリ(ふくらぎ、がんど)

ウスメバル

マダラ

ヒラメ

アジ

アマダイ

サザエ

石川県の刺し網は、多種多様な魚介類が獲れますが、主なものとしては、たい類、ぶり類、めばる類、マダラ、マアジ、ヒラメ、かれない類、あまだい類といった魚のほか、タコやサザエなども漁獲されます。

その他の漁法

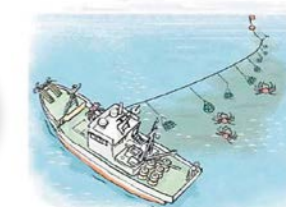
サヨリ船曳網



サヨリ船曳網漁は、海の表層を泳ぐサヨリを2隻の漁船が共同で網を曳いて漁獲する漁で、息が合った操船技術が求められます。主な漁場は、七尾湾や能登内浦の沿岸域で、春漁と秋漁があります。春漁は寿司ネタにもなる大型魚が、秋漁では干物にするような小型魚の漁獲が主体です。



えびかご漁



～活えびで出荷しています!～

えびかご漁は、西海支所や輪島支所で行われており、甘えびや縞えび、鬼えび等を生きたまま漁獲することが可能です。水揚げされた生きたえびを陸上水槽で蓄養しており、漁期中いつでも出荷出来る体制を整えています。縞えびや鬼えびは、深海底の岩場に生息するタイプであるため、主にかご漁で漁獲されます。甘えびと比べても身がしっかりとっていて、甘みもより一層強いと評判です。



揚籠



選別



#石川県のお魚が食べられるお店はこちら!

JF JFいしかわ 石川県漁業協同組合

金沢市北安江3丁目1番38号 石川県水産会館内
TEL.076-234-8815 FAX.076-265-5204
<http://www.ikyoren.jf-net.ne.jp>



JFいしかわの直営店・販売店



金沢港 いきいき魚市

〒920-0332 石川県金沢市無量寺町ヲ52番地
営業時間:午前9時~午後4時 定休日/水曜日
いきいき魚市事務所 TEL.076-266-1353



鮮魚直売処 西海丸

〒925-0566 石川県羽咋郡志賀町西海風戸ヌ-8-2
営業時間:午前8時~午後2時 定休日/水曜日
TEL.0767-45-1221