

ズワイガニ界 の最難関。



加能ガニ「輝(かがやき)」は、石川県産ズワイガニ(オス)の最上級ブランド。その認定基準は極めて厳しく、重量1.5kg以上、体に傷がなく全ての脚が揃う、色が美しい、身入りが良いなどに加えて、漁業者による鮮度の徹底、資源管理への積極的な取り組みも求められる。「輝」

ブランドがスタートした2021

年に認定されたのはわ

ずか9匹。初競りで

は500万円の

値がつけら

れた。

11/6解禁

オス

美味しい海の幸なら、石川県へ。



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。人気が高い石川県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る。

石川県のさまざまな海産物情報を発信中！

facebook.com/ishikawanosakana/
Instagram@jfishikawa Twitter@JFishikawa



石川県漁業協同組合(JFいしかわ)

〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL:076-234-8815 FAX:076-265-5204

JF
JFいしかわ

加能ガニの最高峰「輝」 香箱ガニの最高峰「輝姫」

11/6解禁!

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」・香箱ガニ「輝姫」。全国トップクラスの厳しい基準を満たしたカ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。認定されたカニ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。



©石川県観光連盟

加能ガニ「輝」の規格

石川県産ズワイガニ(オス)

漁期 毎年11月6日～3月20日

- 重量1.5kg以上
- 甲幅14.5cm以上
- 全ての脚が揃う
- 傷がなく色が美しい
- 甲羅が硬く身入りが良い
- 鮮度の徹底(獲れた日をタグに記載)
- 資源管理への積極的な取り組み



香箱ガニ「輝姫」の規格

石川県産ズワイガニ(メス)

漁期 毎年11月6日～12月29日
(資源保護のため漁獲は年内に設定)

- 甲幅9.5cm以上
- 全ての脚が揃う
- 傷がなく色が美しい
- 身入りが良い
- 資源管理への積極的な取り組み



水揚げ漁港

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。冬の日本海はよく荒れるため、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。



加能ガニ(オス)

加賀～能登まで県内の漁協合併を機に命名された石川県産ズワイガニのブランド。青いタグが目印。

香箱ガニ(メス)

内子・外子といった卵や味噌などメス独特の濃厚な味わいが地元でも高い人気を誇ります。

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。



※タグはイメージです

積極的な資源管理

大切なズワイガニを守るため、漁獲数量の上限や禁漁期間の設定やサイズ規制を行うほか、自主的管理として混獲防止のための禁漁期間の保護区域設定、ズワイガニが網に入らないよう改良網を用いるなど資源管理に積極的に取り組んでいます。



石川県が誇る「加能ガニ」「香箱ガニ」、どちらも「輝」「輝姫」に負けないおいしさです!

加能ガニ「輝」をはじめ、石川県のさまざまな海産物情報を発信中! facebook.com/ishikawanosakana/ Instagram@jfishikawa Twitter@JFishikawa

JF
JFいしかわ

本当に

加能ガニの最高峰「輝」かがやき
11月6日解禁!!



会えるのか？

※全国トップクラスの厳しい認定基準のため、解禁日さえ水揚げされない場合があります。

かがやき 加能ガニの最高峰「輝」 11月6日解禁!!

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。



石川県の「加能ガニ」

漁期 毎年11月6日～3月20日

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。

【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。

水揚漁港

加能ガニの水揚漁港は、橋立漁港、金沢港、富来漁港、輪島港、蛸島漁港等で、底曳網漁で水揚げされます。冬の日本海はよく荒れるため、漁師は危険を覚悟で漁に挑んでいます。石川県は日帰り操業が多く、その日水揚げされた高鮮度の加能ガニが市場に並びます。



「輝」の規格

- 重量1.5kg以上
- 甲羅幅14.5cm以上
- 全ての脚がそろっている
- 甲羅が硬く、身入りが良い
- 鮮度の徹底（獲れた日をタグに記載）
- 資源管理に積極的に取り組んでいる

九谷焼と水引のタグ

限られた目利き人により認定された「輝」には、石川の伝統工芸・九谷焼のタグが取り付けられます。描かれる石畳の文様は九谷焼でもっとも古い幾何学模様とされ、加賀五彩を全て使用した吉祥文様です。タグと「輝」を結ぶ水引は、梅鉢紋をはじめ石川県に縁が深い梅の花を象り、縁起が良いとされる梅結びを使用しています。



資源管理

大切な加能ガニを守るため資源管理に積極的に取り組んでいます。法令で定める漁獲数量の上限や禁漁期間の設定、甲幅9cm以上のサイズ規制の他、自主的管理として、ズワイガニの禁漁期間に別の漁での混獲を防ぐため、ズワイガニ漁期外の保護区域の設定や、改良網を用いてズワイガニが網に入らないよう工夫しています。



幻の加能ガニ「輝」を狙う漁師たち！その意気込みをSNSで発信中！

facebook.com/ishikawanosakana/ @Instagram @jfishikawa



石川県漁業協同組合（JFいしかわ）
〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL:076-234-8815 FAX:076-265-5204



本 当 に

加能ガニの最高峰「輝」
11月6日解禁!!



会 え る の か ?



※全国トップクラスの厳しい認定基準のため、解禁日さえ水揚げされない場合があります。



幻の加能ガニ「輝」を狙う漁師たち! その意気込みをSNSで発信中!

facebook.com/ishikawanosakana/ Instagram @jfishikawa



石川県漁業協同組合 (JFいしかわ)
〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL: 076-234-8815 FAX: 076-265-5204



本 当 に

加能ガニの最高峰「輝」
11月6日解禁!!



居 る の か ?

※全国トップクラスの厳しい認定基準のため、解禁日さえ水揚げされない場合があります。



幻の加能ガニ「輝」を狙う漁師たち!その意気込みをSNSで発信中!

facebook.com/ishikawanosakana/ Instagram @jfishikawa



石川県漁業協同組合 (JFいしかわ)
〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL: 076-234-8815 FAX: 076-265-5204



※全国トップクラスの厳しい認定基準のため、解禁日さえ水揚げされない場合があります。

獲れるのか？



加能ガニの最高峰「輝」
11月6日解禁!!



本当に



幻の加能ガニ「輝」を狙う漁師たち！その意気込みをSNSで発信中！

facebook.com/ishikawanosakana/ Instagram @jfishikawa



石川県漁業協同組合 (JFいしかわ)
〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL: 076-234-8815 FAX: 076-265-5204

JF
JFいしかわ