

若狭ぐじ



福井県産品の逸品 甘みが身上のアマダイ

若狭湾で漁獲されるアマダイは、「若狭ぐじ」と呼ばれ、味の良い高級魚として大変珍重されており、福井県の「越前・若狭 旬のさかな」にも選定されている本県産品の逸品です。

JF福井漁連では、高鮮度で安心・安全なぐじを消費者に届けるため、生産から流通に関するマニュアル（若狭ぐじ鮮度管理マニュアル）を策定し、これをもとに漁業者と漁協、市場関係者が連携して「若狭ぐじ」のブランド化に取り組んでいます。

アマダイは、その名のとおり身肉に甘みがあり、別名クジ、グジと呼ばれています。角張った頭の形から「屈頭魚」と呼ばれていたが、それがなまってクジ、グジになったともいわれています。

アマダイはタイ科とは別のアマダイ科に属していて、このアマダイ科には日本では5種類が確認されていますが、「アカアマダイ」、「キアマダイ」、「シロアマダイ」の3種類がほとんどを占めており、若狭湾で漁獲されるアマダイは、ほとんどが「アカア

マダイ」となっています。

このアマダイは、水深60～100m前後の砂や泥の海底に穴を掘って、その中に棲んでおり、本県では主にはえ縄漁で漁獲され、釣り、こぎ刺し網（夏場）と周年にわたって漁獲されています。



❖ 焼いてよし 香りよし おいしさ抜群!

「若狭ぐじ」は、淡泊な中にも味わいのある大変おいしい魚です。水分が多くて身肉が柔らかく、身離れしやすいため、刺し身には不向きですが、生食には身をおろしてから昆布締めにすると、水分も取れ、うま味が引き立っておいしく召し上がれます。

背開きにして一炊したものを、鱗をつけたままさっと焼いた「若狭焼き」は、ぐじの典型的な食べ方で味は絶品です。夕で身を締めたものは、揚げ物・酒蒸し・椀種に好適で、味噌漬けや粕漬けも絶品です。



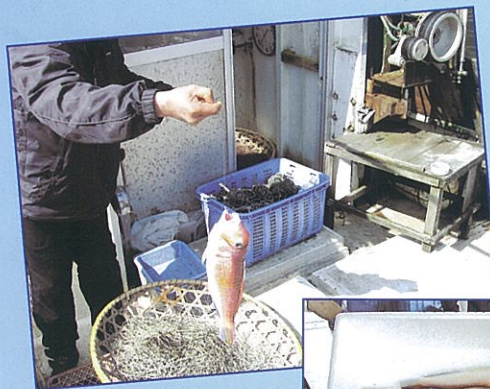
若狭焼き



酒蒸し

「若狭ぐじ」ブランド化!!

鮮度・品質管理を徹底!
おいしさがアップ!



アマダイは鮮度が落ちやすい魚なので、高鮮度を保つために鮮度管理マニュアルに従い、漁業者は、はえ縄で釣ったアマダイを専用の保冷ボックスの中に入れ、氷で5℃前後に保ちながら漁場から港へと運びます。



港に着いたら、アマダイを傷つけないようにタモ網などの使用を避け、一尾ずつ丁寧にシートなどの上に上げ検品します。市場担当者は、はえ縄や釣りで漁獲されたもので、鮮度がよく、姿形が美しく、なおかつ取扱基準に合った「若狭ぐじ」を選別します。

厳選された「若狭ぐじ」には、その証として、水揚げ港と漁獲した船名を明記した専用ラベルを貼ります。

その後、販売用の魚箱に入れますが、箱の底の氷の上にウレタンシートを敷いて「若狭ぐじ」を並べ、魚体が直接氷に触れないようにします。

さらにその上に魚体の乾燥を防ぐパチと呼ばれる透明なビニールをかぶせ、最後にふたをして「若狭ぐじ」の販売となります。

このようにして、生産から流通まで徹底した鮮度管理を行い、高鮮度で、安心・安全な「若狭ぐじ」の生産とブランド化に努めています。



■ 若狭ぐじ特産品

「御食国(みけつくに)」としての歴史がある若狭小浜で水揚げされた新鮮な「若狭ぐじ」を、一汐して軽く干し上げた「一汐一夜干」、一汐して白味噌(粕)にて漬け込んだ「味噌漬」「粕漬」、どれも若狭を代表する若狭ぐじの特産品です。

若狭ぐじの旨みが凝縮された逸品です。是非ご賞味下さい。注文に応じて、若狭小浜で加工してお届けします。

・一汐一夜干



アマダイの由来となった甘みのある身が塩辛くならないように、少なめの汐をして軽く干します。汐で程良くしまった身は、焼き物はもちろん切り身にして汁物や、唐揚げ等でもおいしく頂けます。

・味噌漬



白味噌をベースに、その他調味料を秘伝の割合で調合します。保存料や着色料を使わずに、昔ながらの技法で加工しています。届いてから2~3日が食べ頃です。遠火でじっくり焼いてお召し上がり下さい。

・粕漬



地酒の酒粕で漬け込みました。若狭ぐじに汐と酒粕のみ。シンプルな加工法ですが、一度食べたら病みつきになりそうです。お酒の好きな人にはお勧めです。届いてから3~4日が食べ頃です。じっくり焼いてお召し上がり下さい。



このラベルは「若狭ぐじ」の証です。生産から流通まで徹底した鮮度管理を行い、「若狭ぐじ」ブランド化に取り組んでいます。

■ はえ縄漁とは?

1条の幹縄に、適当な間隔を置いて多くの釣糸(枝縄)を取り付け、それぞれに釣り針を付けて漁獲します。



福井県漁業協同組合連合会

URL <http://homepage3.nifty.com/jf-fukui/>
〒910-8691 福井県福井市大手2丁目8番10号 TEL(0776)24-1203(代) FAX27-5432

- 三国支所 〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目17番33号 TEL(0776)82-1221(代) FAX81-4386
- 越前支所 〒916-0316 丹生郡越前町大樟8字59番地 TEL(0778)37-1002(代) FAX37-1268
- 越前出張所 〒910-3552 福井市菜崎町38号64番地 TEL(0776)89-2011(代) FAX89-2978
- 敦賀支所 〒914-0061 敦賀市蓬萊町17番13号 TEL(0770)22-0072(代) FAX25-1556
- 早瀬支所 〒919-1124 三方郡美浜町早瀬第14号54番地 TEL(0770)32-1145(代) FAX32-1897
- 小浜支所 〒917-0081 小浜市川崎3丁目16番地 TEL(0770)52-2310(代) FAX52-4729