

“魚を”
いっぱい

多彩な魚介類 ～主要な魚介類だけでも100種類以上～

石川のさかな

“新鮮”
いろいろ



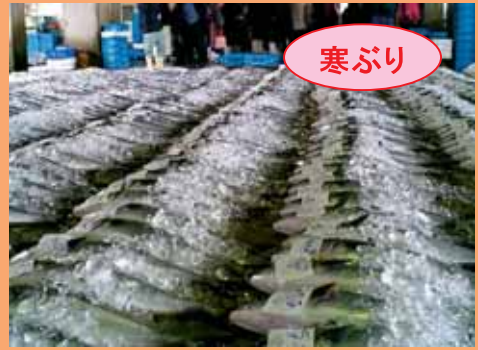
春
きれい、さより

夏
いか

秋
甘えび

冬
ぶり、加能がに、香箱

石川のさかな



寒ぶり



加能がに



甘えび

目次

石川県の漁業の概要	2p
主要魚種の漁獲量経年変化	4p
多彩な魚介類の月別漁獲量	6p
その他魚介類の漁獲時期	8p
石川県の主な漁業	11p
いか釣り、定置網、まき網、底びき網、刺し網	
その他の漁法、ちょっと珍しい漁法	
舳倉島、七尾湾	
ブランド化への取り組み	20p
ズワイガニ“加能ガニ”“香箱ガニ”	
ブリ“天然能登寒ぶり”	
クロマグロ“能登本まぐろ”	
スルメイカ“小木港一尾凍結イカ”	
甘えび“能登とき海老”	
マガキ、イワガキ	
輪島海女採りさざえ、島の宝物、いきいき七尾魚	
一般商材	30p
スルメイカ（生）、サワラ、ニギス、ハタハタ	
石川県の水産加工品	34p
ふるさと認証食品一覧	
その他の取り組み	36p
さかなの冷却、ズワイガニの蓄養	
漁業情報の提供	38p
石川県漁業協同組合の概要	40p

石川県の漁業の概要

総漁獲量は、全国で23位（全国シェア1.3%）

でも、魚種の豊富さ “全国トップクラス”

◎ ニギス類 1位、ハタハタ 2位、サワラ類 3位、ズワイガニ 3位
ブリ類 4位、スルメイカ 4位

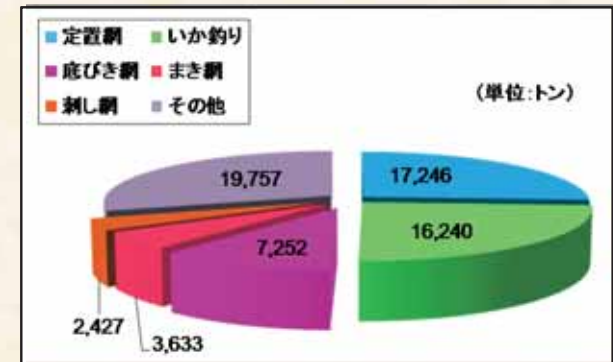
◎ 主な漁業は、‘定置網’ ‘いか釣り’ ‘底びき網’ ‘まき網’ ‘刺し網’

主要魚種の全国シェア（H22）

魚種名	漁獲量 (トン)	全国シェア (%)	全国順位 (位)
ニギス類	1,129	28.0	1
ハタハタ	1,814	20.6	2
サワラ類	1,359	9.5	3
ズワイガニ	596	12.4	3
ブリ類	8,862	8.3	4
スルメイカ	13,976	7.0	4
カレイ類	1,882	3.8	6
タイ類	1,115	4.5	7
マアジ	4,149	2.6	8
サザエ	453	6.4	8
フグ類	289	5.8	8
カタクチイワシ	15,883	4.5	9
マイワシ	319	0.5	18
サバ類	1,976	0.4	24

※このほか「サヨリ」や「イワガキ」も全国トップクラスです。

漁業種類別の漁獲量（H22）



漁獲量	68,793トン	(H22)
生産額	206億円	(H22)
経営体数	2,189経営体	(H20)
漁船隻数	5,042隻	(H24)
漁業協同組合数	1組合	(H24)
組合員数	8,890人	(H24)

好漁場を背景に様々な漁法が発達し、多種多様な魚介類が漁獲されます！

海域特性

1 暖流と寒流が交わる海域です。

- ①年間水温：10℃～25℃、暖・寒流系の魚種が来遊（七尾湾では8℃～30℃）
- ②能登半島にぶつかって渦流が発生し、回遊魚が滞留

2 底質・地形の異なる4海域があります。

- ①砂浜、遠浅の加賀海域・・・底魚類・貝などが生育
- ②岩礁帯の能登外浦海域・・・根付資源が豊富
- ③急深な能登内浦海域・・・岸近くに回遊魚が来遊
- ④波静かな七尾湾・・・マガキ等の養殖が盛ん

漁業特性

1 “好漁場”において、

2 “さまざまな漁法が発達”しました。

まき網、底びき網、いか釣り、ごち網、刺し網
籠、延べ縄、サヨリ曳、貝桁、なまこ桁曳
一本釣り、採介藻

3 その結果、

“多種多様な魚介類”を漁獲しています。



主要魚種の漁獲量経年変化

底 魚

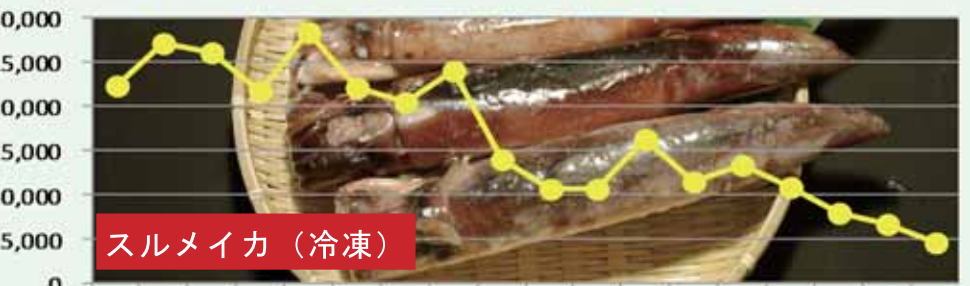
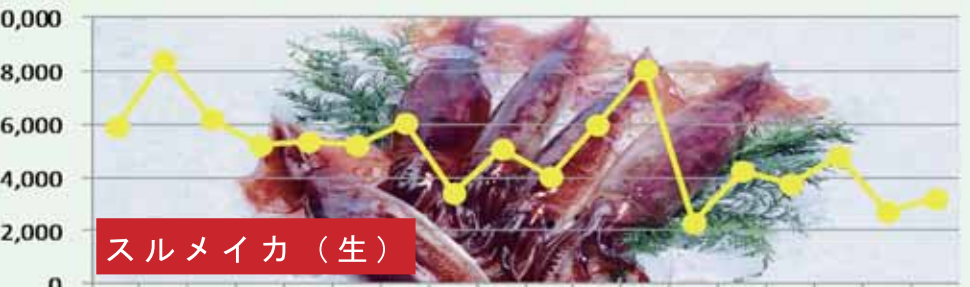
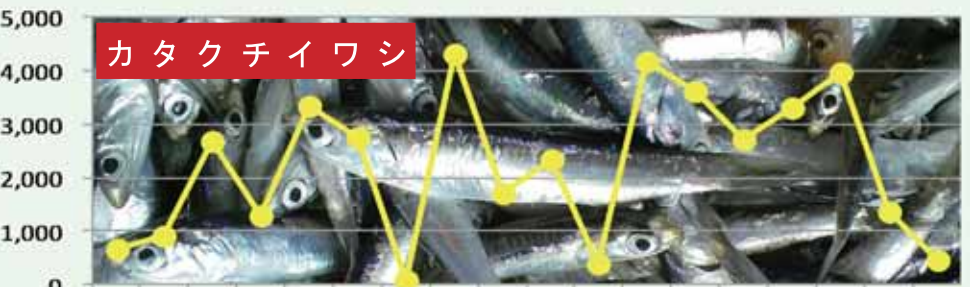
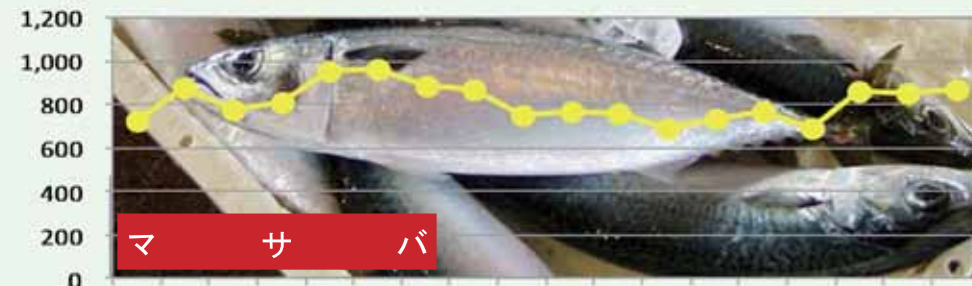
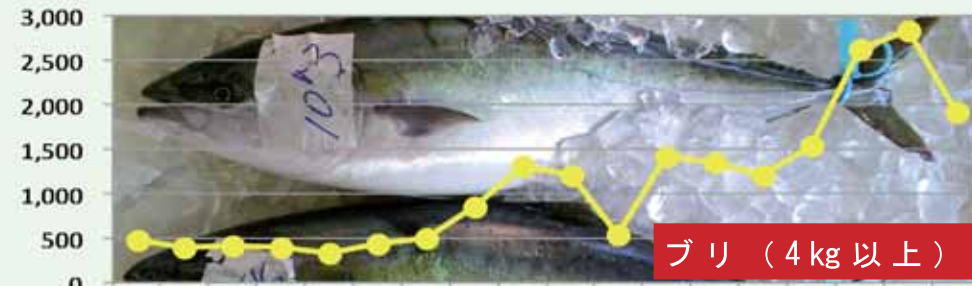
単位：トン



浮 魚

石川県下主要10港の集計値 (石川県水産総合センター集計値)

単位:トン



多彩な魚介類の月別漁獲量

(県下主要港の平成24年集計値)

(単位: kg)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
標準和名 地方名	マアジ あじ	マサバ さば	マイワシ いわし	カタクチイワシ かたくち	ウルメイワシ うるめ	ホソトビウオ あご	ブリ こぞくら	ブリ ふくらぎ	ブリ がんど	ブリ ぶり	ヒラマサ しお	クロマグロ しびこ	クロマグロ めじ	クロマグロ しわか	クロマグロ まぐろ
1月	179,285	170,150	375	92	4,147		43,734	57,526	174,698	163,344	1,409	510	26,027	7,217	555
2月	143,294	50,227	9,634	255	31,130		2,330	38,443	116,481	107,755	1,213		2,702	201	348
3月	318,528	380,874	763,176	243,375	21,184		5,543	17,502	466,174	602,584	231		6,569	3,220	
4月	199,793	157,668	108,919	110,410	7,781		1,820	19,025	217,779	89,406	732	3	16,474	6,348	329
5月	515,189	449,854	33,236	21,556	62,478	34,055	150	156,849	200,864	79,659	2,763		5,684	10	12,006
6月	417,110	311,887	1,306,034	17,922	157,216	244,748	414	73,060	34,208	22,635	3,363		39,413	12	33,719
7月	285,173	187,369	1,438,314	11,582	120,162	124,870	3,796	89,109	36,110	2,837	10,683		23,986		532
8月	106,499	314,869	729,236	24,591	222,037	17,863	116,085	317,918	45,533	2,020	18,016		500		4,220
9月	71,265	151,068	130,610	18,840	42,370	1,055	84,875	27,272	437,185	162,544	11,243		249		270
10月	137,299	428,922	14,657	1,132	91,720	748	17,942	441,480	438,147	141,124	11,768	316	420		90
11月	90,963	53,920	48	140	19,784	3	1,254	283,317	78,506	101,962	32,857	217	744	20	39
12月	77,270	131,330	181	168	14,005		420	69,665	129,575	452,781	19,298	3,073	9,722	458	741
合計	2,541,668	2,788,137	4,534,419	450,063	794,014	423,342	278,362	1,591,165	2,375,259	1,928,651	113,575	4,118	132,490	17,485	52,847



マアジ



マサバ



サワラ



マルソウダ



アカカマス

ブリのサイズ別の呼び名

こぞくら : 500g未満 ふくらぎ : 0.5~1.5kg未満
 がんど : 1.5~4kg未満 ぶり : 4kg以上

クロマグロのサイズ別の呼び名

しびこ : 2kg未満 めじ : 2~5kg未満
 しわか : 5~20kg未満 ころまぐろ : 20kg以上

	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
標準和名 地方名	サワラ さわら	シイラ しいら	マルソウダ そうだがつお	サヨリ さより	タチウオ たちうお	アカカマス かます	マダイ たい	クロダイ かわだい	キダイ めつきだい	チダイ さこだい	アカアマダイ あまだい	アカムツ のどぐろ	ウスメバル やなぎばちめ	ハツメ あからばちめ	ウマヅラハギ かわはぎ
1月	12,510	58	97,950	472	134	3,346	7,804	1,827	1,718	571	257	417	766	1,368	98,265
2月	27,456		622	1,483	290	5,956	6,319	1,708	2,773	361	351	1,916	7,299	6,119	52,597
3月	13,166		1	8,117	719	854	31,541	845	4,335	1,605	799	1,437	6,764	2,991	21,018
4月	8,265		26	12,088	194	182	52,927	2,047	9,833	1,637	1,977	3,275	41,835	10,351	35,129
5月	39,493		40	3,922	650	538	84,510	8,013	14,518	3,612	5,719	2,220	51,254	37,553	76,306
6月	25,882	901	257	632	2,094	3,412	68,032	2,754	15,445	11,913	8,006	3,338	24,016	16,472	35,117
7月	35,294	16,087	4,459	23	2,056	710	25,143	2,617	11,844	12,852	10,213	5,414	12,988	8,125	30,782
8月	33,609	100,707	10,117	36	366	19,212	18,994	2,426	9,652	3,790	10,840	2,810	7,600	20,801	13,850
9月	84,770	163,389	7,471		156	56,212	15,512	1,630	22,510	7,627	4,395	4,979	3,253	11,027	29,302
10月	160,365	128,868	58,693		240	146,372	23,810	1,288	15,902	2,907	5,627	4,446	5,193	26,579	39,329
11月	82,609	80,579	332,733	1	79	53,196	7,962	639	2,999	413	1,447	590	2,059	3,604	31,100
12月	17,123	20,555	117,749	49	123	11,659	10,288	775	3,685	617	1,346	903	85	5,188	33,685
合計	540,541	511,144	630,117	26,822	7,101	301,649	352,842	26,569	115,214	47,902	50,975	31,746	163,110	150,178	496,479



シイラ



タチウオ



マダイ



クロダイ



アカアマダイ



アカムツ



ウスメバル



ウマヅラハギ

(単位:kg)

	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
標準和名	アンコウ	マダラ	メダイ	スケトウダラ	ニギス	ハタハタ	ホッケ	ヒラメ	マコガレイ	マガレイ	アカガレイ	ムシガレイ	ヤナギムシガレイ	ソウハチ	ヒレグロ
地方名	あんこう	たら	からす	すけそうだら	めぎす	はたはた	ほっけ	ひらめ	しろがれい	くちぼそ	あかがれ	すがれ	さがれ・めがれ	あわて	なめた
1月	16,449	68,095	3,787	11	61,570	7,727	1,046	2,763	2,788	2,666	71,718	1,169	1,601	2,800	2,765
2月	25,424	136,877	5,202	10	126,999	120,400	3,779	3,345	3,506	6,163	149,178	4,595	4,208	5,222	5,622
3月	33,785	40,201	1,340	13	94,708	177,415	2,693	4,357	1,809	6,139	113,611	7,309	3,359	9,245	5,205
4月	26,130	13,218	344		112,306	273,053	10,223	7,896	3,014	5,144	107,640	14,037	11,071	13,705	9,270
5月	16,297	55,145	227		113,751	113,525	65,728	8,435	2,285	12,794	125,860	15,072	22,060	13,414	9,303
6月	8,715	37,270	95	7	139,346	69,014	77,786	4,819	6,735	19,628	102,207	17,884	21,464	10,433	4,864
7月	383	1,288	57	59	458	45,511	9,123	3,639	77	486	21,507	5,722	2,000	2,452	602
8月	47	1,206	186	8	46,151	5,910	2,694	2,694	52	144	24,887	4,218	955	77	476
9月	28,305	10,447	146	7	91,342	68,053	2,807	2,282	3,126	18,193	46,690	20,801	14,775	8,816	3,513
10月	36,708	20,686	395	5	115,940	25,839	11,688	2,735	1,066	17,036	37,577	17,461	15,769	4,474	4,672
11月	10,526	67,746	400	4	56,581	2,920	4,647	3,099	860	1,843	29,411	1,417	925	1,223	1,582
12月	13,163	99,183	745	10	62,686	1,146	8,060	4,521	651	4,427	40,248	2,622	3,697	1,797	2,631
合計	215,933	551,363	12,923	134	975,688	950,754	203,490	50,584	25,970	94,662	870,534	112,306	101,883	73,656	50,503



キアンコウ



マダラ



メダイ



ニギス



ハタハタ



ホッケ



アカガレイ



ヤナギムシガレイ

	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
標準和名	ホッコクアカエビ	トゲザコエビ等	ズワイガニ	ズワイガニ	ベニズワイガニ	スルメイカ	アオリイカ	ヤリイカ	ケンサキイカ	ソデイカ	ホタルイカ	マダコ	ミズダコ	サザエ	エッチュウバイ
地方名	あまえび	がすえび	加能ガニ	香箱ガニ	ベにずわい	まいか	くろみいか	まついか	あかいか	たるいか	あぶらいか	いわだこ	だぶだこ	さざえ	ばいがい
1月	29,537	15,377	49,211	8,974	68,369	84,698	1,603	31,059	5,319	236	1,043	8,022	12,898	2,338	9,277
2月	26,631	11,982	62,409		67,886	185,261		29,163	13	4	17,525	4,837	20,911	1,596	11,923
3月	23,340	7,917	30,519	1	116,278	142,370	4	9,015	45	3	19,310	3,630	18,370	1,610	12,370
4月	35,515	10,040	23		138,016	308,561	18	1,524	13	15	11,593	4,336	26,167	3,946	12,597
5月	102,130	17,141			199,303	731,154	1,045	223	24	34		10,989	36,443	18,196	12,264
6月	104,541	12,329	3		154,137	650,232	495	19	456			17,922	23,819	33,286	14,598
7月	48,357	75	8		77,059	144,864	176	6	3,888	7		32,380	856	96,203	10,243
8月	13,680	66	30		54,061	1,440	987	9	3,686	24		17,577	667	76,613	6,328
9月	56,675	10,500			74,376	1,566	32,519	10,969	2,947	366		3,227	14,641	32,500	6,524
10月	49,147	11,905	12		75,510	4,930	54,896	16,892	3,276	2,875		3,053	13,238	3,172	3,934
11月	8,246	2,059	93,100	127,882	89,536	1,283	93,327	3,388	1,156	19,584		7,537	3,484	2,269	9,427
12月	16,373	6,684	62,555	52,163	76,830	6,784	35,470	3,885	1,654	19,037	65	9,283	7,822	3,018	9,559
合計	514,171	106,075	297,868	189,020	1,191,361	2,263,145	220,539	106,151	22,476	42,185	49,536	122,793	179,317	274,747	119,044



ホッコクアカエビ



トゲザコエビ



加能ガニ



スルメイカ



アオリイカ



ヤリイカ



ホタルイカ



パイガイ

その他魚介類の盛漁期



スズキ (すずき)
12～4月



サクラマス (ほんます)
3～5月



マトウダイ (くるまだい)
9～10月、3～4月



マアナゴ (あなご)
周年



トラフグ (くまさか)
12～5月



アカエイ (えい)
9～5月



アラ (あら)
4～12月



シロザケ (さけ)
10～11月



メバル (はちめ)
11～5月



ノロゲング (みずうお)
9～4月



ゴマフグ (さばふぐ)
5～6月



クロウシノシタ (ねじら)
(4～9月)



キジハタ (なめら)
(6～10月)



イシダイ (たかば)
(5～11月)



クロソイ (くろからばちめ)
12～7月



シロギス (きす)
5～10月



カナガシラ (かながしら)
9～10月、3～4月



マゴチ (こち)
3～10月



マハタ (かけばかま)
周年



メジナ (くろばんちょう)
(10～12月)



アイナメ (しじゅう)
3～6月



ウミタナゴ (たなご)
3～8月



ホウボウ (ほーほ)
9～10月



ヒラギ (ぎんた)
6～10月



カワハギ（ばくちこき）
9～3月



イボダイ（いぼだい）
10～12月



ボラ（しろめ）
2～12月



ボウズイカ（みみだこ）
9～6月



トリガイ（とりがい）
4～5月



バイ（あずきがい）
5～6月



ウスバハギ（軍艦ばく）
8～12月



オニオコゼ（おこぜ）
周年



シャコ（しゃこ）
5～2月



イイダコ（ままだこ）
3～5月



アカガイ（赤貝）
4～5月



コナガニシ（赤西貝）
周年



クロカジキ（かじき）
7～10月



ギンポ（ながめ）
2～6月



えいひれ
(9～10月、3～4月)



イワガキ（夏がき）
(4～8月)



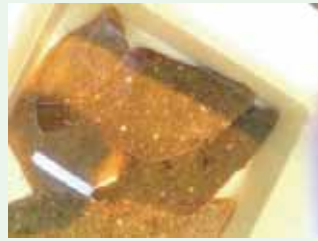
コタマガイ（あさり）
(6～7月)



イシモズク（岩もずく）
5～8月



シログチ（いしもち）
1～11月



イシガレイ（いしがれい）
2～12月



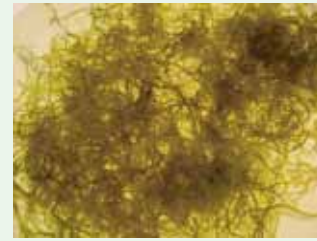
ミンクジラ（くじら）
1～5月



マガキ（かき貝）
10～4月



オニアサリ（たばこがい）
1～3月



モズク（絹もずく）
1～5月

海老・蟹・烏賊の盛漁期

標準和名（地方名）
盛漁期



ホッコクアカエビ（甘えび）
9～10月、4～6月



モロトゲアカエビ（縞えび）
3～8月



イバラモエビ（鬼えび）
2～8月



ヨシエビ（石崎えび）
6月～10月



トゲザコエビ・クロザコエビ
（がすえび）
1～5月



トヤマエビ（ぼたんえび）
1～3月



ズワイガニ♂（加能ガニ）
11～3月



ズワイガニ♀（香箱ガニ）
11～1月



ベニズワイガニ（べにがに）
3～6月



（黄金ガニ）
周年



ケガニ（毛がに）
9～6月



ガザミ（わたりがに）
9～11月



台湾ガザミ
3～11月



ヒラツメガニ（つまじろ）
3～9月



イシガニ（いしがに）
7～2月



スルメイカ（まいか）
5～6月



ケンサキイカ（あかいか）
7～11月



アオリイカ（くろみいか）
9～12月



ヤリイカ（まついか）
9～10月、1～3月



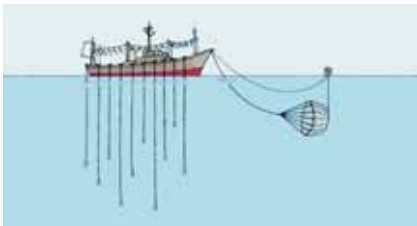
ソデイカ（たるいか）
9～12月



ホタルイカ（あぶらいか）
1～3月

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300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。

その他にも、四季を通じて多くの種類の新鮮ないかが水揚げされています。



スルメイカ



小木の“一本凍結”

マイナス40～45℃で一尾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。



アオリイカの活魚（酸素パック）

活魚流通を試験的に取り組んでいます。

いかの刺身は、出来る限り細く切り、箸でガバッと取って食べるのが一番です。

(表) 種類別の漁期

種類	漁法	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
スルメイカ (生)	小型いか釣り												
	定置網												
スルメイカ (凍結)	中型いか釣り												
コウイカ	籠・その他												
ケンサキイカ	定置網・釣り												
アオリイカ	定置網												
ヤリイカ (未成魚) (成魚)	底びき網												
	定置網												
ソデイカ	釣り・定置網												
ホタルイカ	底びき網												

(石川県水産総合センター漁獲統計より)



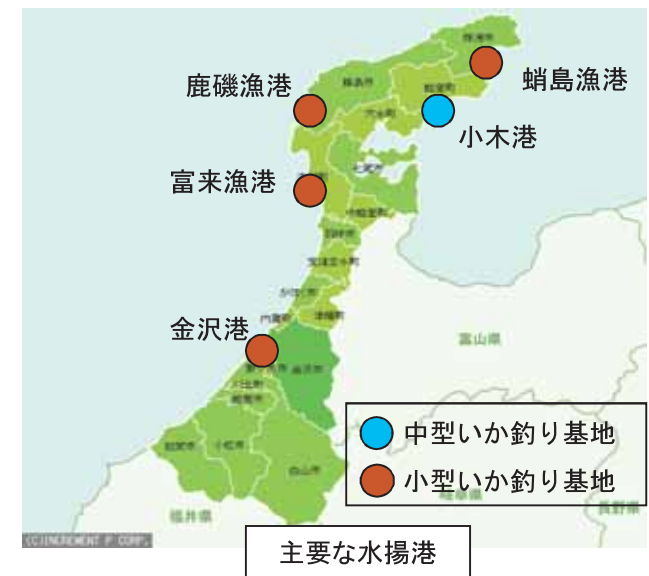
丸干しいか



出漁に備える中型いか釣り漁船 (小木港)

1回の航海は、漁模様によって2週間から1ヶ月程度で、船団を組んでの操業です。乗組員は7～8名程度で、最近ではインドネシア青年も乗り組み、彼らが結成するグループ“イカボーイズ”の歌声が、地元の人を楽しませています。

日本海沖合は、真夏でも熱を発する集魚灯の下を離れ難いような低温です。また、霧に包まれることも多く、鳴り続ける衝突防止の汽笛が霧に吸い込まれると、一際、陸が恋しく思えてきます。イカの墨にまみれての作業が続きます。



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定置網が発達し、全国的に見ても有数の定置網地帯を形成しています。

石川県全体では、大小合わせて約130ヶ統があり、その殆どが内浦海域に集中しています。

外浦海域の全ての定置網では時化が続く冬期間に、内浦海域の多くの定置網では網替えを兼ねて魚の入りが悪くなる夏期間に休漁しています。



市場に並べられた寒ぶり（能都支所）

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。

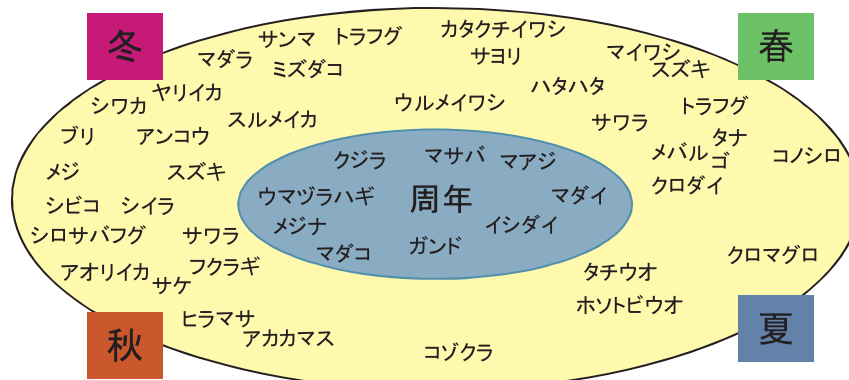
漁師は、この頃の雷を“ぶり起こし”と呼び、寒ぶりシーズンの到来を感じています。

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。



“寒ぶり”の刺身

旬の寒ぶりは、醤油もはじくといわれるほど脂が乗っています。



(中心ほど周年性が強い)



県内最大規模の定置網では、岸から沖に伸びる「垣網」の延長が約3km、魚をとる「身網」の幅は約700mもあります。

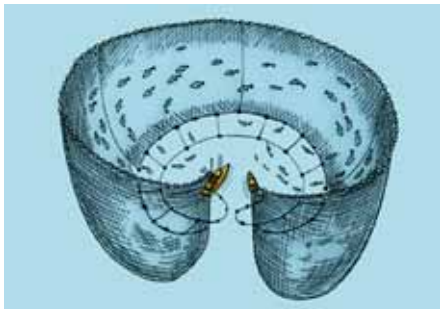


主要な水揚げ支所

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。



漁業種類	操業海域	漁期	主な漁獲対象
大中型まき網	日本海沖合など	周年	ブリ・アジ・サバ・イワシ・マグロ
中型まき網	県沿岸海域	4月～12月	ブリ・アジ・サバ・イワシ
小型まき網	七尾湾	春～夏	コノシロ

..... 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

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

西海支所所属中型まき網船団の取り組み



漁獲した魚を生かしたまま生け簀網に收容し、出荷調整を行ったり養殖用種苗として出荷する取り組みを行っています。



主要な水揚げ港

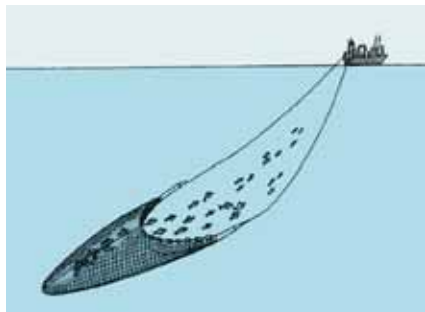
底びき網

‘加能ガニ’ ‘香箱ガニ’ ‘甘えび’ など 美味しさ いろいろ

石川県の底びき網漁業は、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。

(表) 漁 期

種 類	漁 場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
底びき網	県沿岸	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
甘えび漁	日本海大和堆		■	■	■	■	■						
ズワイガニ漁 (オス)	県沿岸								■	■	■	■	■
ズワイガニ漁 (メス)	県沿岸								■	■	■	■	■
なまこ漁	七尾湾・飯田湾	■							■	■	■	■	■



加能ガニ

平成18年に、県下の全27漁協を1漁協に統合したことを契機に、県産ズワイガニのオスを「加能ガニ(かのうがに)」と名付け、ブランド化による販売促進を図っています。

漁は、冬季の時化の合間を縫って行われるため、日帰り操業が基本です。漁場は石川県沖合一帯に広がり、加賀沖ではお隣の福井県と漁場を共有しています。

ズワイガニの成長は遅く、甲羅の幅が1年に1cm程度なので、加能ガニと呼ばれるまでには10年程度かかります。そのため、漁業者は禁漁区を設けるなど、自ら資源管理に取り組んでいます。

(漁期：11月6日～3月20日)



香箱ガニ

本県では、古くからズワイガニの雌を「こうばこ」と呼び、「香箱」という字を当てています。

甲羅を開けると鮮やかなオレンジ色をした内子(うちこ：卵のもと)と濃厚なミンが香り立つ、正に香り箱です。

(漁期：11月6日～1月10日)



甘えび (ホッコクアカエビ)

県沿岸の底びき網漁は、7～8月が休漁になりますが、5月20日頃から日本海中央部の大和堆で操業する甘えび漁が行われるため、ほぼ周年水揚げされます。

また、1月～5月末頃にえび籠漁も行われ、生きたままを酸素パックで出荷しています。

底びき網の水揚げ (金沢港)

水揚げは夕方から夜にかけて行われています。

水揚げ後は、夕食と少しの休憩をとり、再び夜の海へと出港して漁場へ向かいます。しかし、時化などで年間100日程度しか出漁できないため、こうしたことは稀です。



マナモコ

能登内浦海域では、主に畳半分程の鉄枠に網を取り付けた漁具を用いた「桁びき漁」で漁獲されます。

青なまこが多いですが、赤なまこや黒なまこも獲れます。

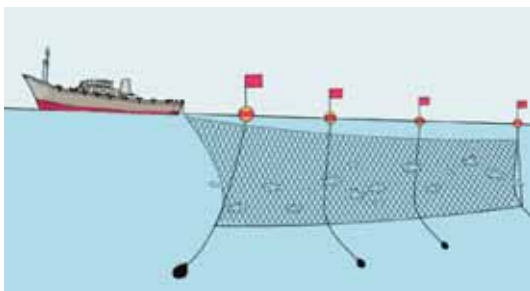
(漁期11月6日～4月15日)



主要な水揚げ港

刺し網

県下一円で行われているポピュラーな漁法です



刺し網は、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「**固定式刺し網**」、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「**まき刺し網**」、海底に仕掛けた網を漁船で引き回して行う「**こぎ刺し網**」などがあります。

また、固定式刺し網には、水面近くの上層や、中層に仕掛ける「**浮き刺し網**」と、海底近くに仕掛ける「**底刺し網**」とがあります。

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、かれい類、あまだい類といった魚のほか、たこやサザエなども漁獲されます。



マダイ



ブリ（ふくらぎ、がんど）



ウスメバル



マガレイ



サザエ

たら刺し網漁



能登町の市場に並ぶマダラ

たら刺し網漁は、県内では輪島市沖合や珠洲市、能登町から七尾市に至るまでの富山湾側の水深約200～500mの海域で盛んに行われています。

12～2月の寒い冬の時期には、底刺し網による**マダラ**が市場に沢山並びます。

冬のマダラはオスでは**白子**（しらこ＝精巣）が、メスでは**真子**（まこ＝卵巣）が大きくなり、特にオスの白子は高値で取り引きされます。

マダラは、身はもちろんのこと、白子や真子、肝、胃袋など、捨てる場所がないとも言われ、タラ鍋はもちろん、昆布めめやムニエル、白子のポン酢あえや天ぷらなど、無駄もなく、美味しく食べられます。

刺身に、醤油とみりんで炒った真子をまぶした「たらの子付け」は、石川の郷土料理です。

あまだいこぎ刺し網漁



輪島支所所属のこぎ刺し網漁船



あまだい類（主にアカアマダイ）を狙う「こぎ刺し網漁」は、県内では加賀市から珠洲市に至るまでの外浦沿岸の砂泥海域（水深50～130m）で行われています。

周年操業されていますが、特に6～9月の夏季にたくさん水揚げされます。

日の出とともに網を入れ、砂泥海域に巣穴を掘って隠れているアカアマダイが巣穴から出てきたところを網で絡めとります。

特に漁獲量の多いのが輪島市で、石川県漁協輪島支所に所属する30隻余りが操業しています。

輪島支所は、上品な白身の高級魚であるアカアマダイを「輪島ブランド5」の1つとしてPRしています。

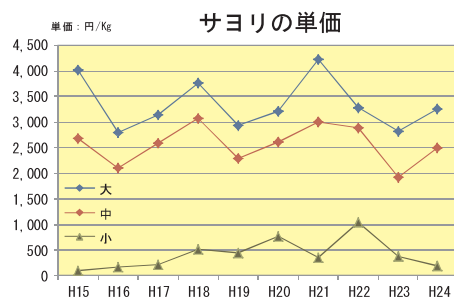
その他の漁法

サヨリ船びき網

サヨリ船びき網漁は、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。



サヨリ船びき網漁の様子

えびかご漁

～ 活えびで出荷しています！ ～

えびかご漁は、西海支所と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。

両支所は、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、かご漁でしか漁獲されない貴重なえびで、甘えびと比べても身がしっかりとしていて、甘みもより一層強いと評判です。

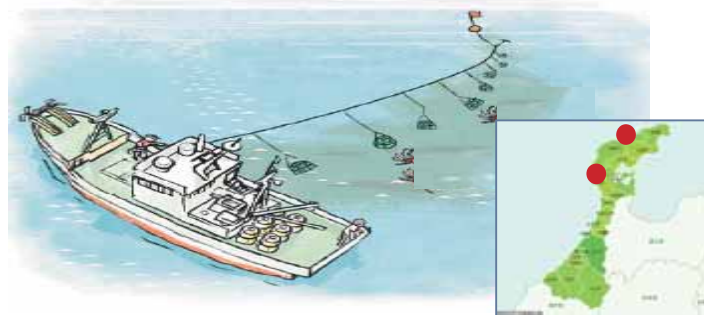
支所名	漁期	えびの種類
西海	1月6日～5月頃	甘えび (ホッコクアカエビ) 縞えび (モロトゲアカエビ) 鬼えび (イバラモエビ)
輪島	6月～8月	縞えび (モロトゲアカエビ) 鬼えび (イバラモエビ)



(揚籠)



(選別)



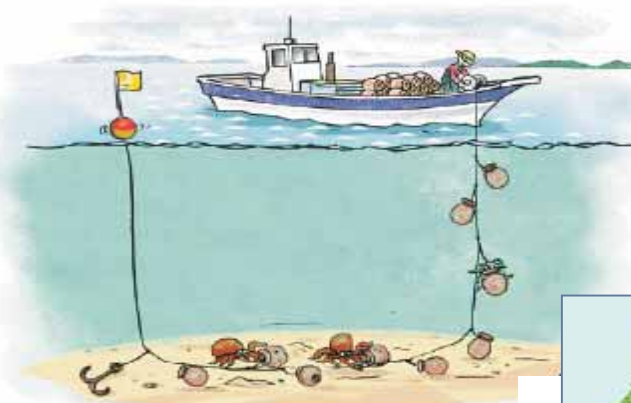
ちょっと珍しい漁法

イイダコの貝殻漁

イイダコ漁は、下の図のような壺を用いた漁が一般的ですが、千里浜なぎさドライブウェイ沿いの海域では、壺の代わりに貝殻（写真）を用いた漁が行われています。

1組2枚の貝殻は、バラバラにならないよう、蝶つがいの部分をロープで結びます。

イイダコは、2枚の貝殻を吸盤で閉じるようにして、上手く中に隠れます。



ボラ待ちやぐら



天文学者であるパーシバル・ローエルが著書「NOTO」の中で、怪鳥ロックの巣のようだと表現したやぐらの上から、ボラの群を見張り、網の上を通過するタイミングに合わせて網を手繰りあげるといった原始的な漁法です。

穴水町では、最盛期に20基を数えましたが、1996年秋を最後に、漁を行う人がいなくなり、観光用に設置したやぐらが見られるだけになりました。

現在は、地元の有志による伝統漁法の復活に向けた取り組みが行われています。

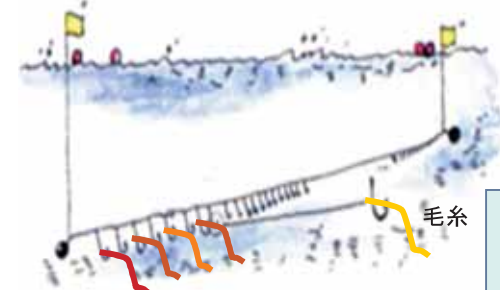
“毛糸”で鯛を釣るはえ縄漁



毛糸を付けたはえ縄は、タライに収納され、幾重にも重ねて保管されます。

輪島の漁師は、魚を獲る技術が群を抜いていると言われています。

鯛のはえ縄漁は、えびでなく“毛糸”で釣ります。



舢倉島

舢倉島（へぐらじま）は、「海女（あま）漁」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、「ウスメバルなどの刺し網」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。



海女漁

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。

海女達は、昔から資源保護意識が高く、舢倉島での漁期を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。



海女採りあわび

海女は、深い海にいるあわびを獲れるようになって初めて一人前と言われます。

舢倉島のあわびは、海女が傷を付けないように1個ずつ丁寧に漁獲するため、市場では特別高値で取り引きされています。



海女採りさざえ

刺し網のものと異なり、傷付きによる輸送中の斃死などはありません。

また、殻が薄くて同じ重量でも突入りが良い、可食部の砂噛みが少ない、長い角が見栄えするなどの特徴を有しています。



海女手摘みもずく（イシモズク）

生産量は、全国トップクラスです。

フコイダンなどがたっぷり含まれた粘性成分によるトゥルトゥルンの食感やシャキシャキとした歯応えが、消費者から高い評価を得ています。



周囲約5 km、最高標高約13 mの離島



ツルモの天日干し

県内他地区とは比較にならないほど、多種の海藻を利用する文化が根付いています。



とびうおの煮干し作り

輪島の女性は、魚を非常に大切にします。小魚を丁寧に加工して、大事に食べたり、売ったりしています。



へぐら島塩 「島の宝もの」

数年前から、島周辺のきれいな海水を使って天然塩づくりが行われています。

粒が少し大きめですが、魚の味を引き立てる美味しい塩です。この塩を用いた島の加工品づくりにも取り組んでいます。

七尾湾

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。

なまこ漁

漁期は、11月6日から4月15日で、漁獲量では青なまこが圧倒的ですが、赤や黒も漁獲されます。

春先の発達した卵巣を素干した三大珍味のくちこや内蔵を塩漬けたこのわたをはじめ、輸出向けのきんこや塩蔵なまこの生産も行われています。



なまこ漁は、赤西貝やイシガニ、イイダコ、シャコなども混獲されています。



コナガニシ (赤西貝)



イイダコ



イシガニ



シャコ

アカガイ漁

漁期は春で、トリガイも一緒に漁獲します。

漁業者は、事前に資源量を調査し、その結果踏まえて漁獲量を制限する資源管理型漁業や稚貝の育成・放流にも取り組んでいます。



アカガイ



トリガイ

コノシロまき網

県内では、七尾湾のみで行われる漁法です。漁獲されるコノシロは、主に関東方面へ出荷されています。



サヨリ漁

七尾湾は、県内でもサヨリの漁獲量が最も多い海域です。漁期は、春漁と秋漁があり、大型を狙った春漁が主体です。



モズク漁

モズクは、ほんだわら類の海藻に着生し、2月頃から漁獲され、この頃のはきめが細かく「絹もずく」と呼ばれています。初夏の頃になると少し硬くなるため、シャキシャキとした触感も楽しめるようになります。

モズク漁は波穏やかな日に小舟で出て、ヘアブラシ等を先端に取り付けた竿を使ってモズクを絡めとります。漁獲後は、寒い作業小屋で付着している小さな貝や他の海藻などを取り除く選別作業を行ってから出荷します。



かき養殖

七尾湾の西湾は、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、栄養が豊富でかき養殖に適した海域になっています。



ブランド化への取り組み

“水色のタグ”は石川県産の証



加能ガニ

(ズワイガニの雄)

ズワイガニは、石川県の冬の味覚の代表！

県漁協は、平成18年の1県1漁協への統合を契機に、県産ズワイガニの名称を一般公募し、多数の応募の中から「加能ガニ」という名前を選定しました。

加賀から能登が一つになって設立した県漁協が販売・PRするにふさわしい名称です。

(漁期：11月6日～3月20日)



香箱ガニ

(ズワイガニの雌)

一度食べたらファンになること確実！

ズワイガニの雌は、庶民のカニ「コウバコ」と呼ばれ、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味わいは、名前の由来を自然に感じられる逸品です。

(漁期：11月6日～1月10日)



加能ガニは、水色のタグによって、水揚げ港が分かります。

漁業者は、未熟なズワイガニを保護するなど、資源管理を行っています。

石川県沖合で漁獲されるズワイガニは、水深250～400mに生息し、寿命が10歳以上であることが分かっています。

また、甲羅の幅は、1年に1cm前後大きくなり、成長すると加能ガニ(ズワイガニの雄)で13cm程、香箱ガニ(ズワイガニの雌)で8cm程になります。

加能ガニが9cm以上、香箱が成熟したもののだけが漁獲出来ることになっているため、店頭には並ぶものは概ね10年を要していることとなりますが、詳しい生態については不明です。

《漁業者による自主的な資源管理の対策》

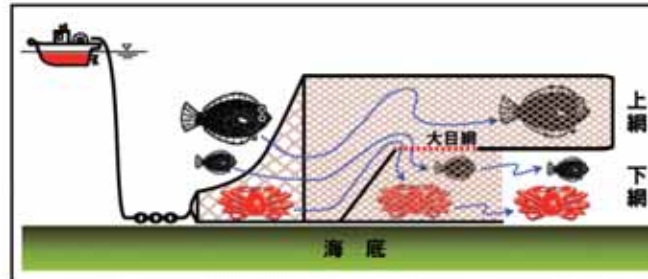
- ①漁期の短縮 : 終漁日を早めています。
香箱ガニ漁 11月6日～1月10日
- ②保護区の設定 : 操業しない区域を県沖合に広く設定しています。
- ③網目の規制 : 網目を大きくし、小型がにの入網を防いでいます。
- ④改良網の導入 : 漁期外での混獲を避ける網を導入しています。



ズワイガニ解禁後の初水揚げ風景(かなざわ総合市場)

④ 改良網の導入

ズワイガニの採捕が禁じられている時期に、偶発的に混獲されることを防ぎ、大切な資源を効果的に保護するため、魚を溜める袋の部分に2段階に分けた網(下図)を使用し、下網の後端を開けておくことで、海底を這うズワイガニや遊泳力の弱い小型のかれい類等が抜け出ていくことにより、資源保護が図られます。



上 網

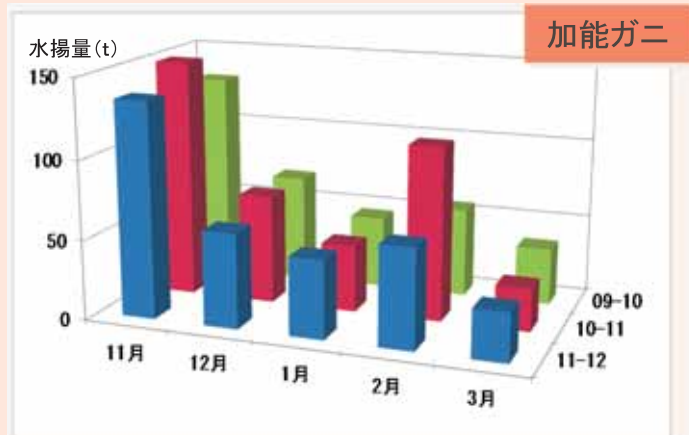


下 網

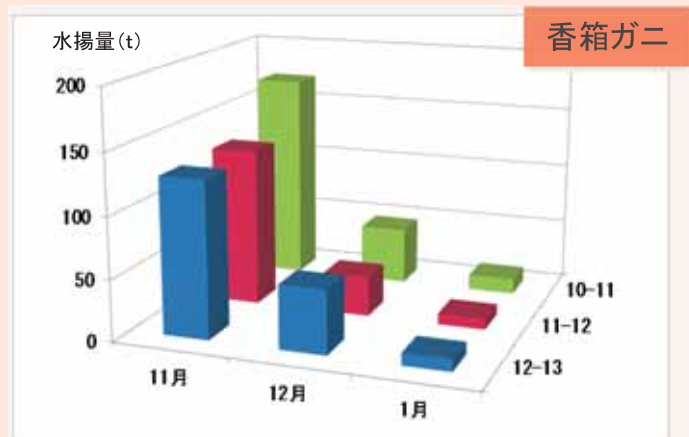
下網の後端を塞ぐと、ズワイガニが溜まること確認されています。

月別の水揚量

加能ガニは、11～12月に安定した水揚げがあります。年を越して1～3月は冬期間の悪天候のために水揚げは不安定となります。月に1週間程度しか操業できないこともあります。

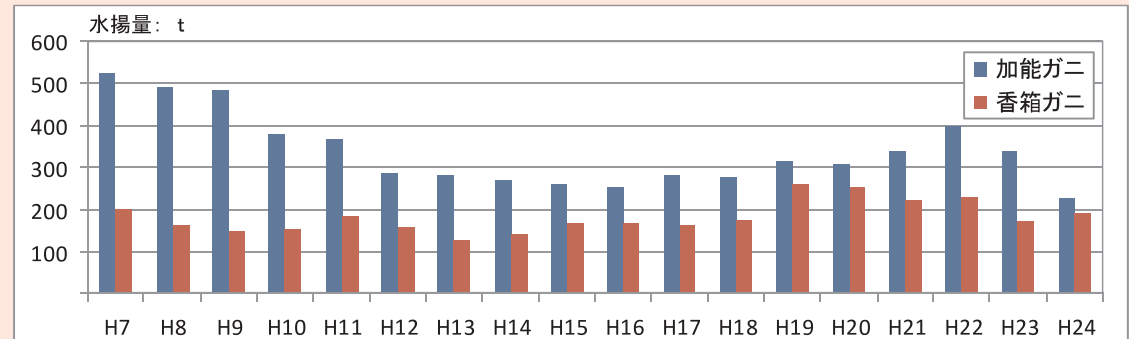


香箱ガニは、11～12月に安定した水揚げがあります。1月は操業が10日までであるため、天候次第では水揚げがない可能性もあります。



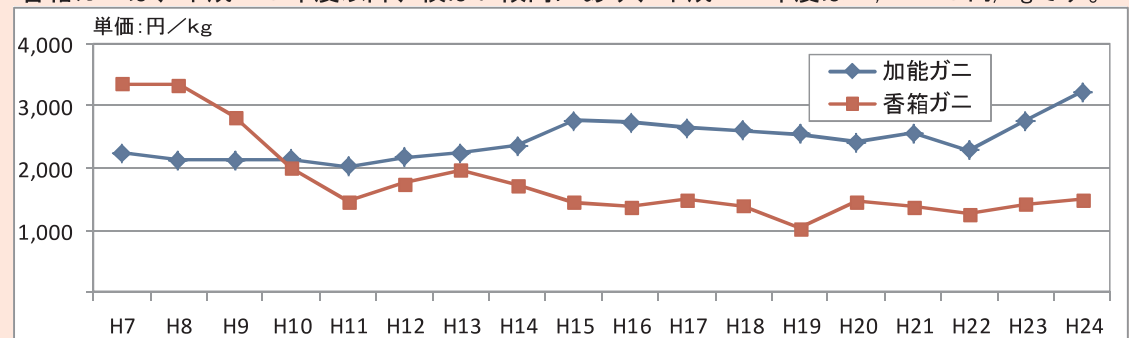
水揚げ量の経年変化

加能ガニは、平成22年度以降、減少傾向にあり、平成24年度は約225トンです。
香箱ガニは、平成19年度以降、減少傾向にあり、平成24年度は約190トンです。



平均単価の経年変化

加能ガニは、平成22年度以降、高値傾向にあり、平成24年度は3,219円/Kgです。
香箱ガニは、平成15年度以降、横ばい傾向にあり、平成24年度は1,493円/Kgです。



ズワイガニの水揚げ



ブランド化への取り組み

冬の日本海には “ 極上の寒鰯 ”

丸々と 太った寒ぶり

珠洲市から七尾市にいたる富山湾に面した海域は、全国有数の定置網地帯です。寒ぶりはここで漁獲されています。

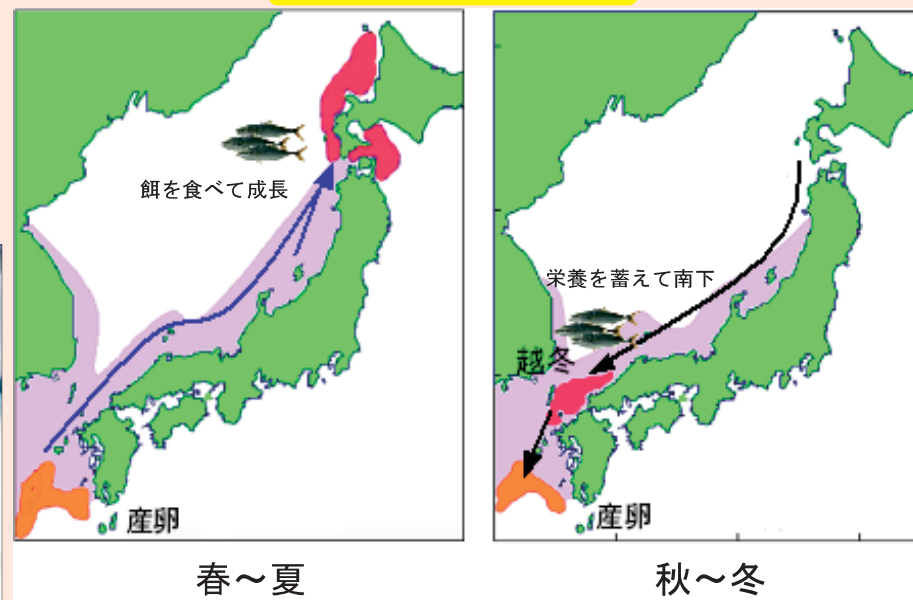
石川県では周年にわたり大型のブリが水揚げされていますが、冬期間に定置網によって漁獲される脂が乗って丸々としたものを“寒ぶり”と呼んでいます。



市場に並べられた天然能登寒ぶり
セリ場に100本以上が整然と並ぶ様は圧巻です。



大ぶりの回遊



ブリは、春に九州の沖合で産卵・ふ化し、夏から秋にかけて日本海を成長しながら北上して北海道沖合まで回遊します。その後、南下を始め、11月下旬頃から能登半島沖合へと回遊してきます。

能登半島沖合へと南下してくる頃には、大きいもので10kg以上に達し、身が引き締まってきます。

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。



(2006.12.22 商標登録)



← 脂の乗った寒ぶりの刺身

天然能登寒ぶりは、脂質含有量が腹身で30%を超え、刺身が醤油をはじめてしまうほどで、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、塩焼きや鰯大根などどのような料理でも美味しくいただけます。

ブリは、大きくなるにしたがって呼称が変わる「出世魚」です。

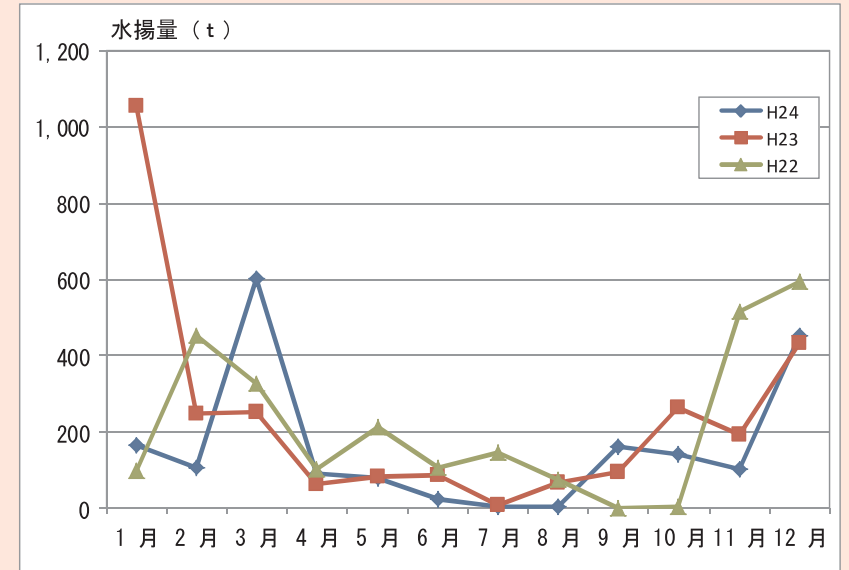
石川県では、「ぼうず」「こぞくら」「ふくらぎ」「がんど」「ぶり」と変わりますが、四季を通じて様々なサイズと味のブリを楽しむことができ、本県の食文化を深めています。

ブリの呼び名と年齢

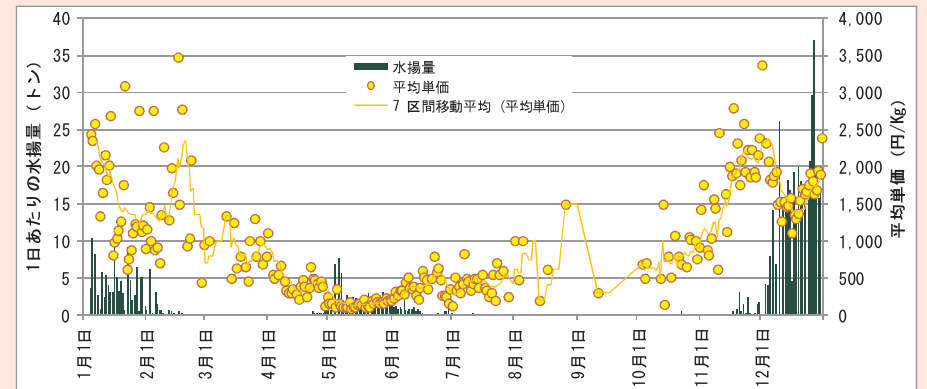
年齢\季節	春	夏	秋	冬
0歳	(ふ化)	ぼうず(～20cm、～0.1kg) こぞくら(20～32cm、0.1～0.5kg)	ふくらぎ(32～47cm、0.5～1.5kg)	
1歳			がんど(47～70cm、1.5～4kg)	
2歳			ぶり(70cm級、4～7kg)	
3歳			大ぶり(80cm級、7～13kg) 寒ぶり	
4歳			大ぶり(90cm級、13kg～) 寒ぶり	

関東：わかし・わかなご(15cm前後) → いなだ(30～40cm) → わらさ(50～60cm) → ぶり(60cm～)
 関西：わかな・つばす(15cm前後) → はまち(30～40cm) → めじろ(50～60cm) → ぶり(60cm～)

近年のブリ水揚量(全漁法、4kgサイズ以上)



ブリ単価の目安(H23年定置網による水揚状況)



寒鰯漁は冬の漁。網を絞る漁師の手が大物の手応えを感じて船上が活気づく。

ブランド化への取り組み

能登沖は“能登本まぐろ”の好漁場



石川県漁協は、県内外の専門家等を招集する能登本まぐろブランド化推進協議会を設立し、能登沖で漁獲される天然の本マグロのうち、一定の要件を満たしたものを能登本まぐろと定義し、ブランド化による優位性の確保や販売促進に努めています。

また、平成21年からは、能登沖で本まぐろを漁獲した大中型まき網漁船の積極的な受け入れも始めました。

- 1 ブランド名 : 能登本まぐろ
- 2 対象種 : 能登半島周辺を回遊する「クロマグロ」
- 3 漁法等 : 定置網漁業
- 4 水揚げ港 : 県内の港に水揚げされたもの
- 5 体重 : 40kg以上
- 6 形態 : 生鮮
- 7 期間 : 周年
- 8 品質チェック
 - (1) 処理方法 : 「能登本まぐろ取り扱いマニュアル」に従った処理を行うこと。
 - (2) 品質管理 : 県漁協が品質管理者を指定して、次の内容をチェックする。
 - ① 水揚げ時に、マニュアルに従った船上処理が行われているかをチェックする。
 - ② 産地市場において、処理方法、傷みをチェックする。
- 9 表示 : 「能登本まぐろ」ラベル(右上)を貼って、差別化する



品質向上への取り組み

能登本まぐろ取り扱いマニュアルに定められた処理方法等の普及・徹底を図るとともに、従来の取扱方法を改善し、より一層の品質向上に資するため、塩竈のまぐろ取扱業者を招聘した裁割方法の研修等を開催しています。



また、定置網漁業者を対象とした講習会を開催し、マニュアルに定められた基本的な取り扱い方法のほか、神経抜きなどのより高度な品質保持技術等についての普及指導にも努め、能登本まぐろのさらなる品質向上を図っています。



能登本まぐろのPR

石川県知事による能登本まぐろの第1号認定式は、H22.5.16、県漁協や市場関係者が見守る中、金沢市中央卸売市場で行われました。その後の初セリでは、多くの買参人が威勢よく競り合い、予想を上回る高値で落札されました。

ブランド化への取り組み

釣りたてのスルメイカを船内で急速凍結 “小木港 一尾凍結いか”



海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。



魚群探知機などでスルメイカがいる水深帯を探りながら、トンボと呼ばれる専用の釣り針を、自動いか釣り機でスピードやしゃくりに変化をつけながら下ろしたり巻き上げたりしてスルメイカを釣ります。

美味しさを保つための手順！

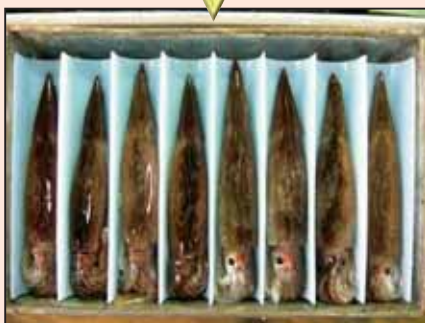


釣り上げられたスルメイカは、作業場へと集約されず。

集められたスルメイカは、真水などできれいに洗浄されます。



専用の波板の上に、一本一本、**素速く丁寧**に並べます。



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ています。刺身でも美味しい“いか”です。

美味しさを閉じ込めました！



帰港した漁船は、箱詰の状態の水揚げします。



波板から取り外したスルメイカは、ビニール袋に入れて箱詰します。



マイナス40度で、急速凍結します。

能登とき海老

能登の海から“生きた甘えび”をお届けします！



(お問い合わせ)

石川県漁業協同組合 本所 〒920-0022 石川県金沢市北安江3-1-38 TEL (076) 234-8818
 石川県漁業協同組合 西海支所 〒920-0566 石川県羽咋郡志賀町西海風戸又-8-2 TEL (0767) 45-1121

能登沖“深海底で生まれ育った甘えび”を
丁寧に生かしたまま漁獲しました。

甘えびは、深海に生息する海老です。
日本海の荒波の下、音も光もなく、高い水圧がかかる深海底でひっそりと生息しています。
この甘えびが、まったく環境の異なる地上で、生きていることは奇跡的なことです。



能登半島沖合の甘えびは、水深200~700mの海底に生息しますが、水温が1℃以下であるため成長が遅く、獲り過ぎない管理を行っています。

5才前後で雄から雌に性転換するため、大きなものは全て雌で、11年以上の寿命があるとされています。

生きた甘えびは、かご漁で漁獲します。
この漁は、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上げる漁法です。
名人と云われる漁師は、この予測がとてもの確です。

甘えびのかご漁は、毎年1月6日に解禁し、5月頃まで行われます。
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・投かご・揚かご・選別と休む間もなく作業を行います。



生きていないと味わえない
“透明感とプリプリした食感”
を味わってください。

正式には『ホッコクアカエビ』と言いますが、食べた時にとろける甘みがあるため『甘えび』の名で知られています。

この甘みは、死後に蛋白質が分解して旨味成分であるグリシンやアラニンなどのアミノ酸が多量に出来るためです。

また、赤色はアスタキサンチンによるもので、空気に触れることで、甘えび特有の鮮やかな色に変化します。



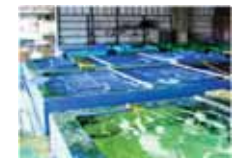
漁獲からお届けまで“低温管理”
“滅菌海水”とともにパックして
安心をお届けします。

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的にお届け出来るようになりました！

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。



漁船の低温水槽（1℃）



陸上の低温水槽（1℃）



滅菌冷海水と共にパック詰め



水と共に発砲箱に箱詰め



クール便で発送（2℃以下）

ブランド化への取り組み

区分	産地支所名	生産時期	生産量
天然岩がき	高浜・柴垣・輪島・すず	初夏～8月	200トン前後
養殖マガキ	七尾西湾・穴水	秋～春	300～400トン

海女採り岩がき（輪島支所）



岩ガキの滅菌海水槽

約200人もの海女達が一斉に採捕するため、生産量全国トップクラスの地域です。

採捕された岩がきは、滅菌海水の水槽（写真）に收容することで、浄化してから出荷します。

柴垣の岩ガキ（柴垣支所）



県内でも古くから岩ガキ漁を行っている地域です。
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。

旨みいっぱいの“かき”を生産しています！

黄金イワガキ（すず支所）



潮流等により巻き上げられた砂が殻表面を洗うことにより、海藻等の付着生物が無く、海底で太陽光を反射して黄金色に輝く様から名付けられました。

水深15mの海底でゆっくりと成長するため、濃厚な味わいが特徴ですが、珠洲沖の一部海域でしか採れない貴重な資源であるため、計画的な資源管理にも取り組んでいます。

能登かき（七尾西湾支所・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。

このため、マガキはじっくりと成長するため、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。

《 ノロウイルス検査結果情報 》

七尾西湾支所HP http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/seiwan_html/kaki/manage.html



ブランド化への取り組み

神々が住む島「舢倉島」から、自然の恵みを提供します！

輪 島 産

あまど 海女採りさざえ

(お問い合わせ) 石川県漁協 輪島支所 電話 (0768) 22-1485



ななつしまへぐらじま
輪島市沖の“七ツ島”と“舢倉島”の周辺海域で、私たちが採っています。
刺身、つぼ焼き、塩茹でなどで磯の香りをお楽しみ下さい。



海女採りさざえ

☆☆☆ 海女採りさざえの特徴 ☆☆☆

つ

- ★ 角が長く、とても見栄えの良い「サザエ」です。
- ★ 食べた時に「ジャリッ」とする嫌な砂噛みが少なく、内臓の「苦み」も少ないため、普通なら食べ残す内臓も美味しく召し上がっていただけます。
- ★ 角のないタイプのサザエと比べて殻が薄く、同じ重量でも2割ほど身入りが良い(高い歩留り)ため、大変お買い得です。
- ★ 流れが速い海で育つため、海藻やフジツボなどの付着物がなく、殻の表面は綺麗です。
- ★ 手で一つ一つ丁寧に採っているため、身にキズがなく、輸送時のロス(斃死)がありません。



七ツ島：周囲が絶壁で人を寄せ付
けません(無人島)



舢倉島：どこまでも透明で綺麗な
海で、海女採りさざえを
育みます。



舢倉島は、神の住む聖地(島内に
7社)で、渡り鳥の中継地として
バードウォッチングのメッカにも
なっています。

能登半島 輪島の沖合50kmの海から
宝ものが生まれました

へぐらじま 舢倉島の塩 島の宝もの



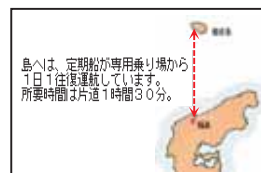
舢倉島は、石川県輪島市の北方約50kmに位置する、周囲約5kmの小さな島です。

万葉集や今昔物語では、沖津島や猫島として登場しており、潜水によるあび漁の記述があります。この潜水漁は、今日も受け継がれており、春はワカメ、夏はアワビやサザエ、冬はナマコと季節に応じた漁を行っています。

一方、また、島全域は能登半島国定公園及び鳥獣保護区に指定されており、渡り鳥の一大オアシスともなっています。島内では、これまでに300種類を超える野鳥が確認されていますが、この中には日本初記録の種類もあるため、春と秋の渡りの時期になると野鳥観察の愛好家で賑わうバードウォッチングのメッカにもなっています。

そんな自然豊かな舢倉島の近海から、島の宝ものは生まれました。本州から日本海に突き出た能登半島、そこからさらに沖合の海水を原材料とし、直火を使わず、天日干しと同じ条件で海水をゆっくり蒸発、濃縮させています。

是非一度、ご賞味下さい。



島へは、定期船が専用乗り場から
1日1回往復航行しています。
所要時間は片道1時間30分。

「島の宝もの」のお求めは

石川県輪島市鳳至町下町166番地
海士町(あままち)自治会

Tel:0768-23-8200 Fax:0768-23-8201

までお問い合わせ下さい。

ブランド化への取り組み

急速冷却で“新鮮・安心・安全”な美味しい魚を提供します！



漁獲物は、海水に氷を投入する一般的な冷却法ではなく、急速・均質に冷却できる**滅菌冷海水**や**シャーベットアイス**を使って冷却しているため、より高い鮮度で出荷することが可能です。

七尾・能登島定置網振興会ってなに？

七尾・能登島定置網漁業振興会は、七尾市内の定置網漁業の振興を図ると共に「いきいき七尾魚」の普及とブランド化を実現させることを目的とし、加盟団体相互の親睦を図り、研修の実施及び各種事業への参加、又独自の事業も実施して「いきいき七尾魚」のPRに努めています。

「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。

「いきいき七尾魚」美味しい訳は？

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砕氷や海水シャーベット氷を使用して、魚を適温に保ち、陸揚げの後も滅菌された冷海水や砕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。

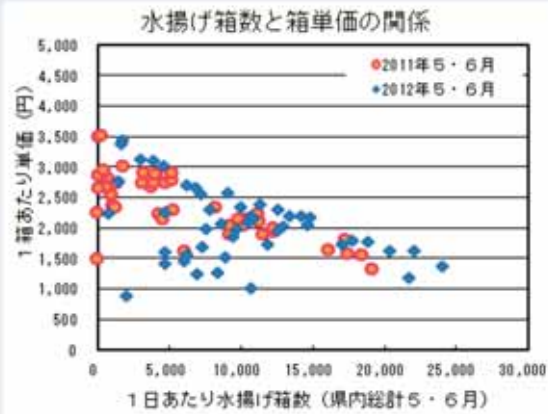
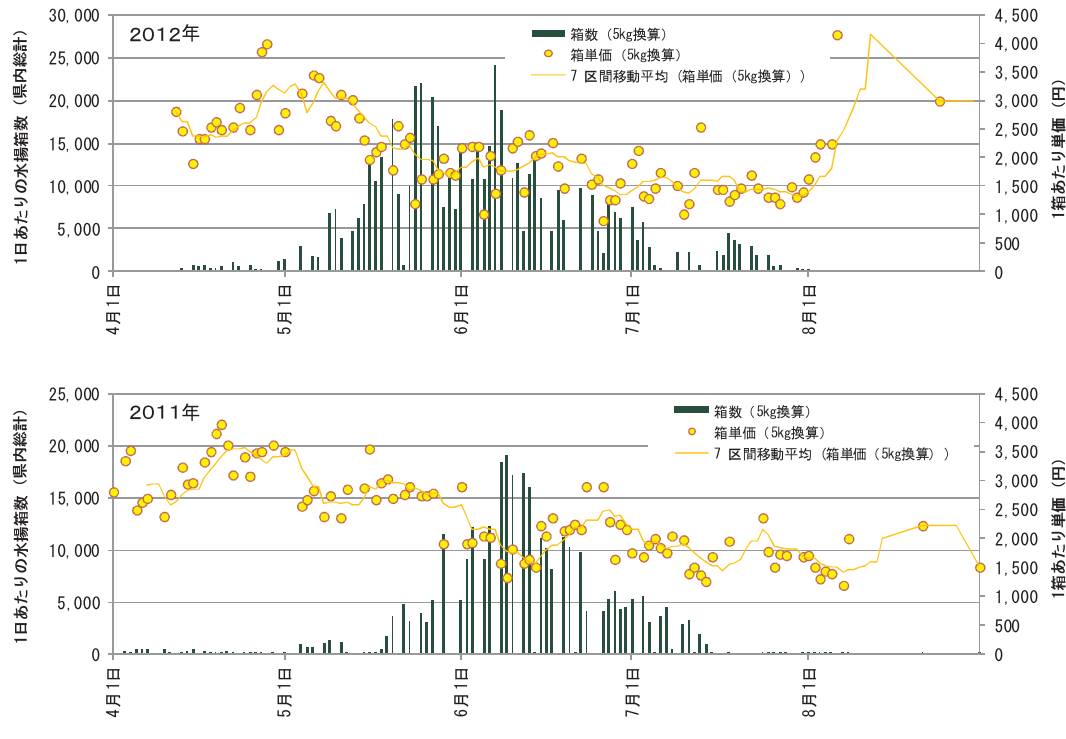
だから「いきいき七尾魚」は新鮮で安心で安全な、美味しい魚なのです。

【事務局】

七尾市役所 産業部 里山里海振興課内
〒926-8611 石川県七尾市袖ヶ江町イ部25番地 TEL:0767-53-8633



単価の目安 --- 2011年・2010年漁期の例 ---



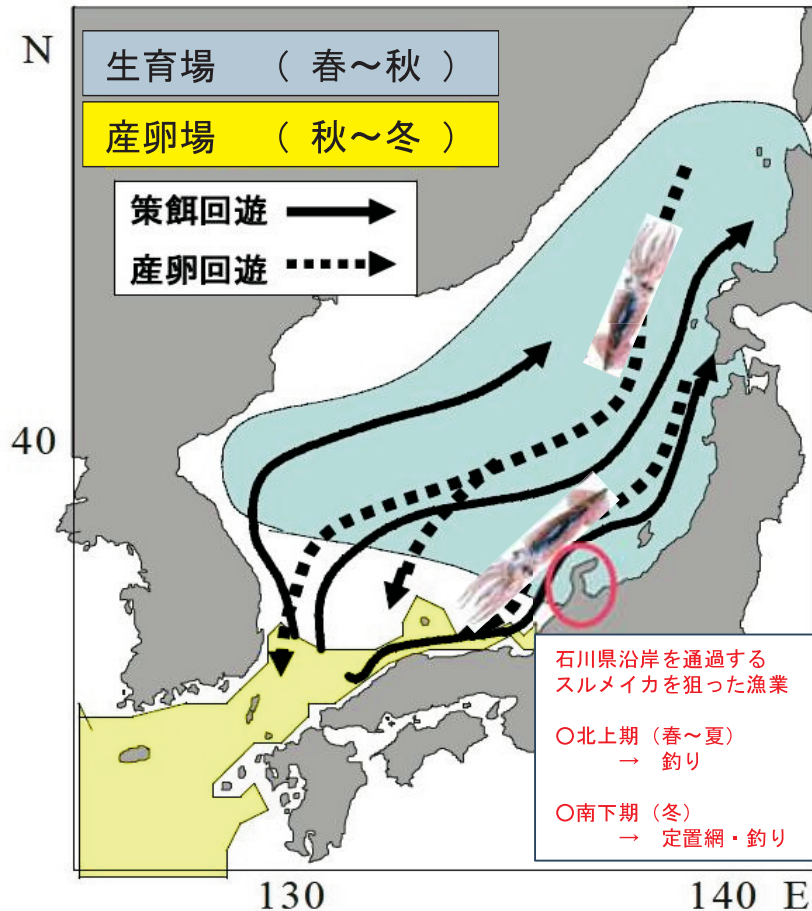
金沢港に集結したいか釣り漁船



日本海を南北に大きく回遊するスルメイカ

南の海域で生まれたスルメイカは、餌を食べながら北の海に移動しますが、5～8月にかけて、石川県沖の豊かな海に滞留します。このスルメイカを狙って全国からいか釣り漁船が集結します。

北の海で成熟したスルメイカは、産卵のため南の海に移動します。冬季、石川県沖で定置網や釣りで漁獲されます。



スルメイカの寄生虫

アニサキス

アニサキスは、北の海に生息する「冷水性のアミエビ」に寄生しており、これを餌としているスルメイカにも寄生していることがあります。

このため、春から夏季にかけて石川県沖合で漁獲される北上期のスルメイカには、基本的に寄生していません。

また、船内で超低温凍結した「船凍いか」は、アニサキスも死んでしまうため、安心して食べることが出来ます。

アニサキスは、寄生されたスルメイカなどを食べるクジラやイルカ（恒温動物）の体内で成虫になります。

取り除くには・・・

開いたスルメイカを電灯などにかざすことで、簡単に見つけることができます（写真1）。慣れると電灯にかざさなくても見つけることができます。

皮下の浅いところに寄生しているため、包丁の先で容易に除去できます（写真3・4）

ニベリニア

スルメイカを開くと、乳白色の米粒のような附着物が見られる場合がありますが、これがニベリニアの幼虫です。

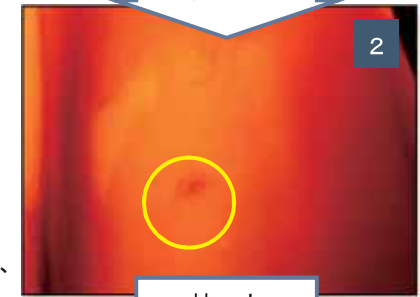
ニベリニアは、最終宿主がサケやタラなどの変温動物であるため、人には基本的に無害です。

ニベリニアは、肉眼では見えませんが、サボテンのような形とトゲがある4本の吻（ふん）を持っており、トゲを引っかけてスルメイカなどに固着しています。

このトゲが人の喉に引っかかった例がありますので、注意が必要です。



拡大



拡大



3



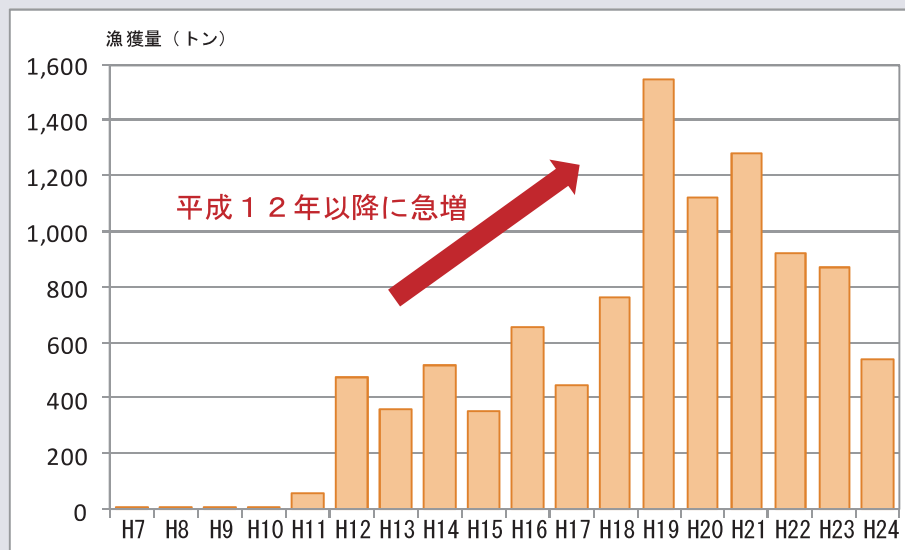
4

一般商材

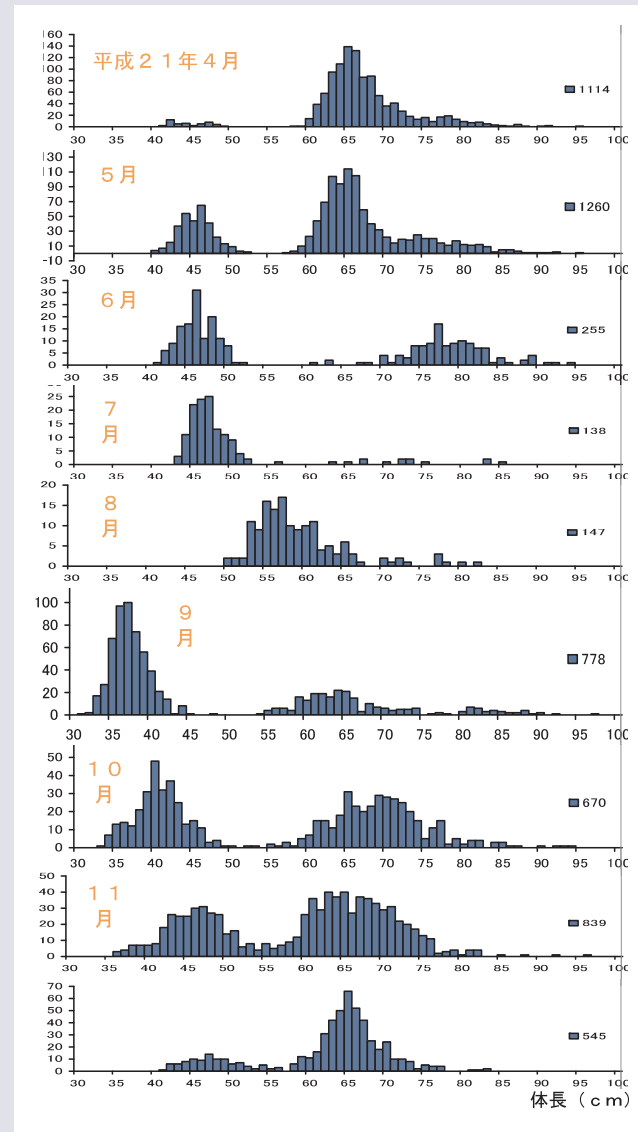
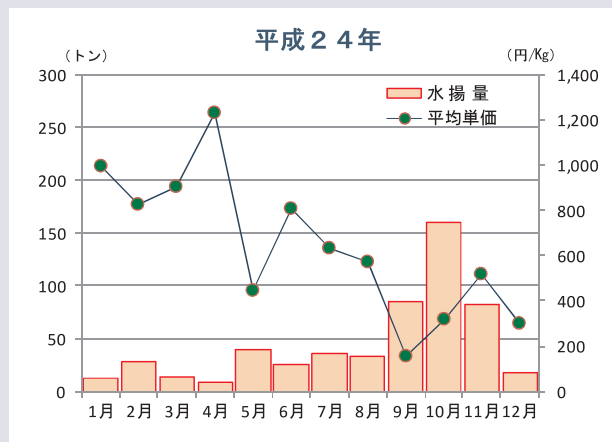
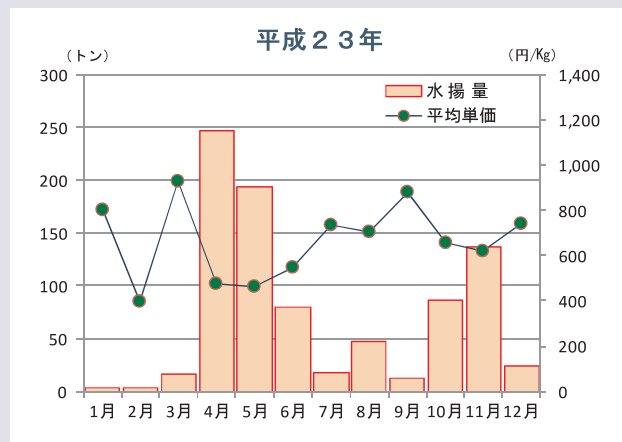
サワラ

サワラは、9月頃に石川県沿岸に来遊し、11月頃まで成長しながら漁獲されます。冬期間には、群れが一旦南下するため、石川県での漁獲はごく僅かになります。春季には一回り大きくなった群れが再び来遊して漁獲されます。

サワラの体長変化

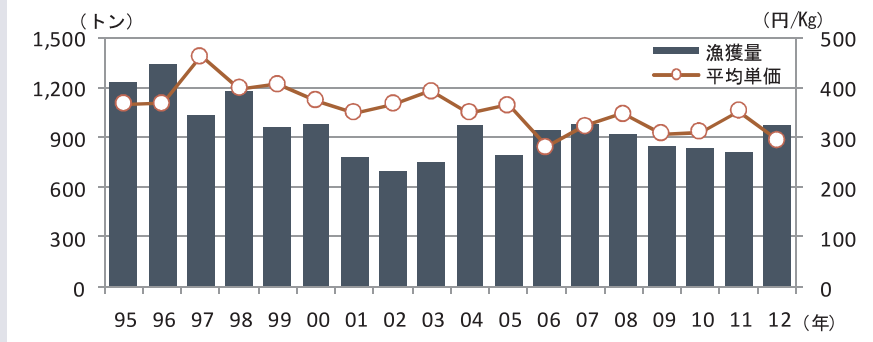


サワラ平均単価の経月変化

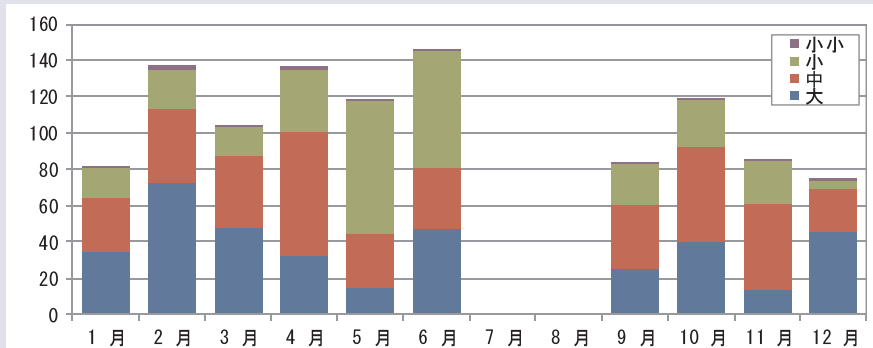


ニギス漁獲状況

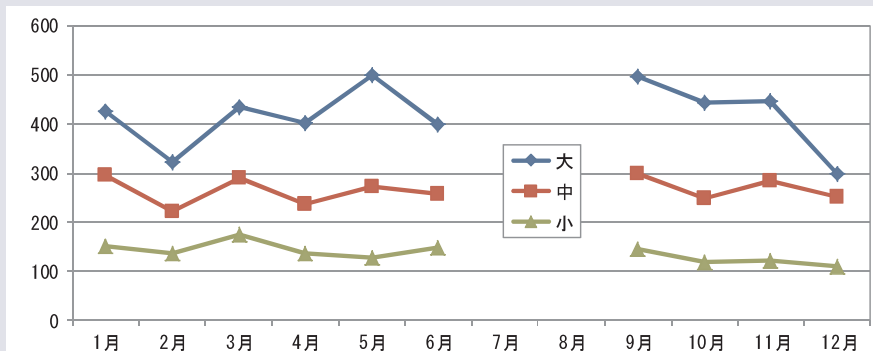
漁獲量と単価の経年変化（県内主要港）



かなざわ総合市場の月別取扱量（2012）

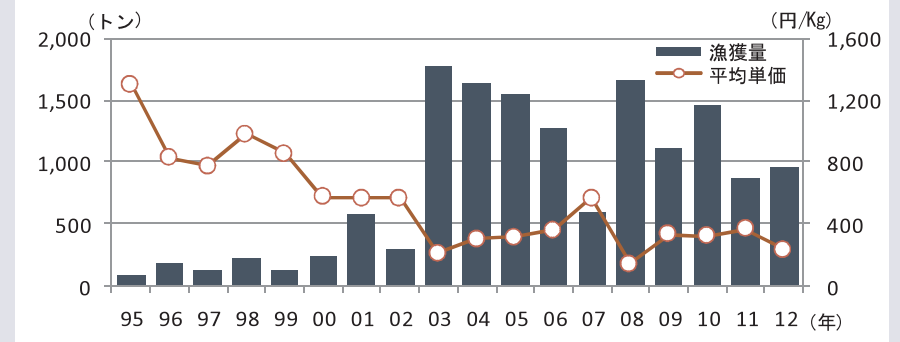


かなざわ総合市場の月別平均単価（2012）

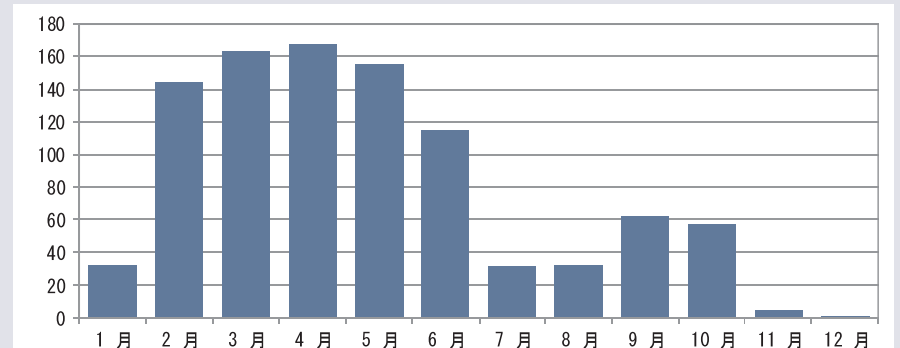


ハタハタ漁獲状況

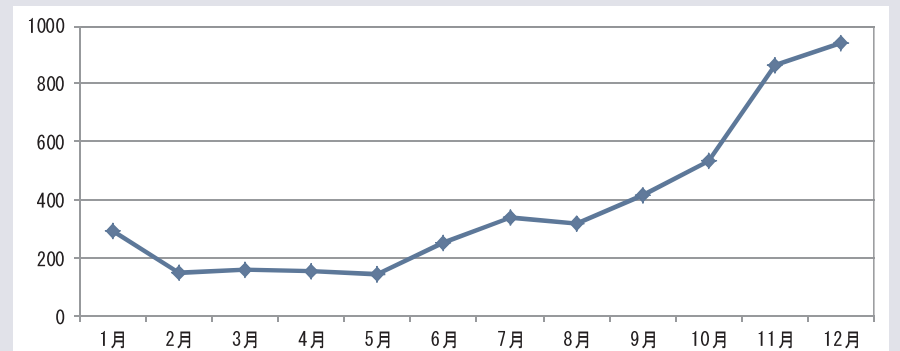
漁獲量と単価の経年変化（県内主要港）



かなざわ総合市場の月別取扱量（2012）



かなざわ総合市場の月別平均単価（2012）



石川県の水産加工品

石川県の「夏は高温で多湿」・「冬は寒冷」と云う気候が『発酵食品』の製造に適していると云われています。そのため、石川県の水産加工品は伝統的に「こんか漬け（糠漬け）」「なれずし」「このわた」「いしる」など数多くの「発酵食品」が造られています。

石川を代表する発酵食品



こんか漬け

石川県では、糠漬けを「こんか漬け」と呼びます。原料には、いわしやさば、ふぐなどが多く用いられます。

「ふぐの卵巣の糠漬け」は、微量でも人を死に至らしめる猛毒の卵巣を塩と糠で3年以上熟成させることで無毒化し、深い味わいを持った食品に生まれ変わらせる「奇跡の食品」です。



なれずし

塩蔵した魚を米飯とともに漬け込んで熟成させた発酵食品です。

古くは奥能登の中山間地域を中心に、貴重なタンパク源である魚の保存食として作られたもので、祭事や祭りなどのものでなしにも使われていました。

一般の家庭でも作られますが、小あじを原料にした市販品は「あじのすず」と呼ばれています。



このわた

鎖国令が敷かれていた江戸時代の間も行われていた中国との貿易では、生糸や絹織物等に変わる交易品としてなまこを加工した「きんこ」などの海産品が重宝されていたようです。

この「きんこ」づくりの副産物である腸を塩辛にしたものが「このわた」で、「からすみ」や「うに」と並ぶ三大珍味の1つとして知られる酒肴の王様です。



いしる

石川県出身である「和食の鉄人」こと道場六三郎氏が、番組内での調理シーンで度々登場させたのを機に、その存在が全国に知られるきっかけとなりました。

能登では古くから造られており、独特の風味が料理の味わいを豊かにする伝統的な魚醤油です。

石川県漁協の加工食品



くちこ

寒い冬期に、1匹のマナマコから僅かしかとれない成熟した卵巣を取り出し、1本1本丁寧に縄にかけて干したもので、大変希少価値の高い能登を代表する高級珍味です。

県漁協では「このわた」も製造しています。

(連絡先：矢田新支所 (0767) 52-3221)



絹もずく (塩漬け・生)

雪がちらつく早春の頃、まだ冷たい七尾湾の海で、穏やかな日をつけては丁寧に摘み採りました。

生もずくは、サッと湯通しすると鮮やかな緑色に変わり、まさに春を感じる一品です。

(連絡先：矢田新支所 (0767) 52-3221)



かじめの佃煮

乱獲にならないよう人の手で採らずに、冬季の波浪で浜に打ち上げられたかじめを集めて、女性部が手作りました。

石川県ふるさと認証食品一覧

石川県産の農林水産物を主な原材料として製造された加工食品や石川県に古くから伝わる伝統技法で製造された加工食品で、県がその品質や表示について一定基準に適合していることを認証している食品です。

区分	登録基準制定品目	製造業者
漬け 鰯漬け	①みで鰯漬け 塩干したみでを鰯に2年以上漬けたものだもの です。 酒の肴には長く耐えるよう切り、そのまま食べま す。 	新前実酒店 輪島市高至町高田3-37 TEL: 0768-22-6375
	②さば鰯漬け さばの塩干しを鰯に付け込んだ伝統食品です。 そのまま食べてよし、軽く焼いてよし、酒の肴にも よく合います。 	新前実酒店 輪島市高至町高田3-37 TEL: 0768-22-6375 (有) カネイン 鳳珠郡能登町小木18-6 TEL: 0768-74-0125
	③いわし鰯漬け 塩漬けたいわしを鰯に付け込んだもので、独特 の旨みがあります。 県内では「こんかいわし」と呼ばれる伝統食品で す。 	新前実酒店 輪島市高至町高田3-37 TEL: 0768-22-6375
鰯漬け	④サザエの鰯漬け 塩漬けたサザエを鰯に漬けたものだもので、奥能 登の伝統的な保存食です。 鰯の骨が酒の肴によく合います。 	(株) 浜野水産 珠洲市飯田町12-88-2 TEL: 0768-82-0195 (有) 藤倉屋 輪島市朝倉町482 TEL: 0768-22-4627
味噌漬け	⑤いかの味噌漬け 鰯内の湯で水揚げされたいかを味噌ダレに漬けた ものだもので、焼いても柔らかいものが特徴です。 	石川県いかに釣生産者協同組合 鳳珠郡能登町宇出津井字10 TEL: 0768-62-3673
塩辛	⑥イカの塩辛 イカの胴や足、肝臓を塩などに漬けたものだも ので、しっかりとした歯ざわりと噛むほどに広がる特 かな甘みは特徴です。 	(株) 浜野水産 珠洲市飯田町12-88-2 TEL: 0768-82-0195 (有) カネイン 鳳珠郡能登町小木18-6 TEL: 0768-74-0125

区分	登録基準制定品目	製造業者
干物	⑦いかの一夜干し いかの内臓を抜き、蒸気で天日と冷たい海風にあ て半乾させた干物です。 手で裂いて食べる味が特徴です。 	石川県いかに釣生産者協同組合 鳳珠郡能登町宇出津井字10 TEL: 0768-62-3673 (有) カネイン 鳳珠郡能登町小木18-6 TEL: 0768-74-0125
	⑧いかの開き 鰯内の湯で水揚げされたいかを「開き」にしてい ます。 焼いてもよし、天ぷらやシーフードサラダにもよ く合います。 	石川県いかに釣生産者協同組合 鳳珠郡能登町宇出津井字10 TEL: 0768-62-3673
魚醤油	⑨魚醤油漬干物 いか、あじ、さば、かれい等を能登の魚醤油に漬 けた干物です。 格別の風味と絶妙な食感が特徴です。 	(株) ネクテン 金沢市湯4丁目56 TEL: 076-237-6000 (一夜干しするめ) 新前実酒店 輪島市高至町高田3-37 TEL: 0768-22-6375 (株) 浜野水産 (イカ・アジ・サバ・カレイいしる干し) 珠洲市飯田町12-88-2 TEL: 0768-82-0195 (株) 西海水産 (イカ、アジ、サバ開き、かれい、さより) 羽咋郡志賀町西海千ノ浦3-11 TEL: 0767-45-1067 (株) ヤマト (丸干しいか、イカ開きイシシ漬) 鳳珠郡能登町宇出津井字76 TEL: 0768-67-1722 (有) 藤倉屋 (干しいか、丸干しさより) 輪島市朝倉町482 TEL: 0768-22-4627 (株) 宮西 (いか一夜干し、あじ一夜、さば醤油干し物) 金沢市西金沢2-168-1 TEL: 076-249-6989 (サバいしる干し、あじいしる干し)
	魚醤油	⑩魚醤油 しよつぷる、いかなご醤油と並ぶ日本三大魚醤油 の一つで、煮物などの隠し味や漬付け物のつけ汁によ く使われます。 

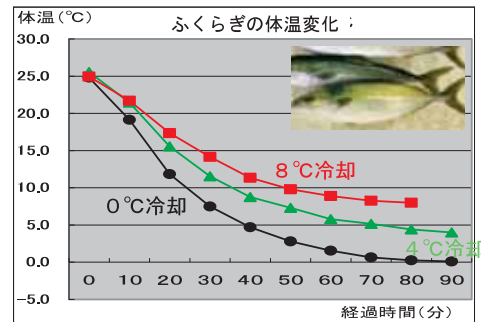
さかなの冷却

刺身の持ちに違いがでます！ 「シャーベット氷」・「冷海水」

冷却温度が低い程、
魚体温度は早く下がります！

グラフは、体温25℃、体重約900gのふくらぎ（はまち）を8℃、4℃、0℃の海水氷で冷却した時の体温変化です。

細菌の増殖を抑えると言われる4℃まで体温を下げるためには、4℃冷却で80分、0℃冷却で45分かかります。



水氷（海水と氷）が
漁獲物の冷却ムラの原因に！

定置網漁船で漁獲物を収容する魚そう内の温度変化を調べたところ、海水を入れた魚そうに漁獲物と氷を入れた場合、氷が浮いている上層は水度が低下しますが、下層では漁獲物の体温によって上昇しました。

このように、海水と氷が入った魚そう内では、上下層で温度差が生じやすいという結果になりました。

県下の定置網漁業者で使用が進む

シャーベット氷・冷海水



特徴1 温度が低いため、漁獲物は早く冷却されます。→ 高鮮度

シャーベット氷：海水をシャーベット状態に凍らしたもので、温度は-2℃~-1℃程度です。
冷海水：装置で冷却した海水で、1℃~3℃程度です。

特徴2 魚そう内温度が一様になるため、漁獲物の冷却ムラがなくなります。→ 均質

特徴3 融融による塩分低下がないため、体色変化が防げます。

従来の海水氷の場合、氷が解けると海水の塩分が下がります。

特徴4 ポンプ・ホースで運べるため、作業が軽減されます。

過冷却（冷却し過ぎ）の場合には、眼球レンズの白濁、体色の黒化や褪色など、外見上に変化が生じますが、身は中まできっちり冷却されるため、刺身の持ちが良くなります。

（魚体の体温が上昇すれば、レンズの白濁は解消し、体色もある程度は回復します。）

なお、通常は、急速に体温を下げる必要がある漁獲直後にだけ使用し、その後は従来の氷を使用するよう工夫して、冷し過ぎを防いでいます。



シャーベットアイス



過冷却（右）で眼球のレンズが白濁しています。

体温上昇で解消されます。



過冷却（上）で体表の縞模様が薄くなっています。

体温上昇である程度回復します。

ズワイガニの畜養

蓄養期間は10日間程度が目安

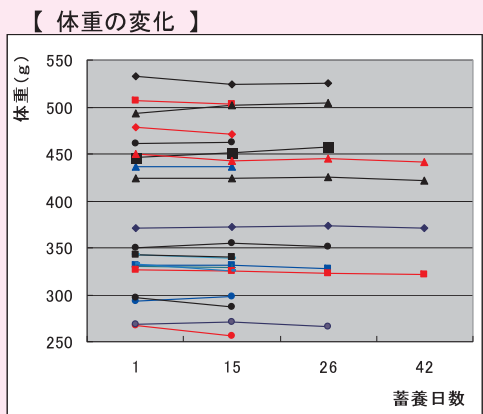


試験水槽に収容した加能ガニ

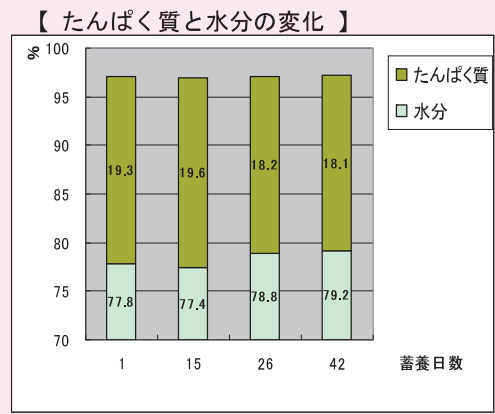


畜養中の加能ガニは、水温などの環境に大きな変化があると、脚等を自ら切り離すことがあり、商品価値も大きく下がります。
蓄養中は、水交換等を慎重に行う必要があります。

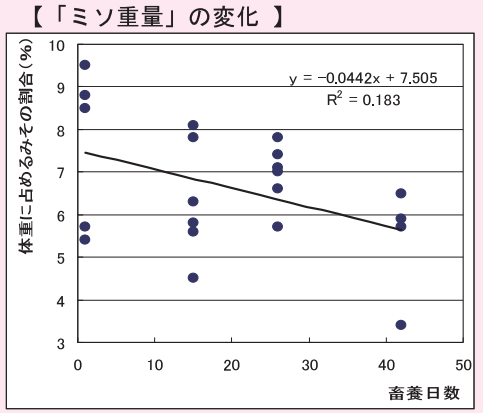
加能ガニや香箱ガニは、漁期が冬期間であるため、悪天候や時化により操業が出来ない日が多く、水揚げが不安定です。このため、陸上水槽で生かしたまま収容する蓄養により、安定的な出荷に努めています。
ただし、蓄養は、長期間に及ぶと味が落ちたり身が痩せてしまうため、基本的には避けるべきです。
海水温約4℃で42日間、餌を与えずに収容（左の写真）した結果、体重にはほとんど変化が見られないものの、「ミソ重量」が20日間で1割程度、「うまみ」が10日間で1割程度減少しました。蓄養期間は、長くとも10日間程度に止めた方が良さそうです。



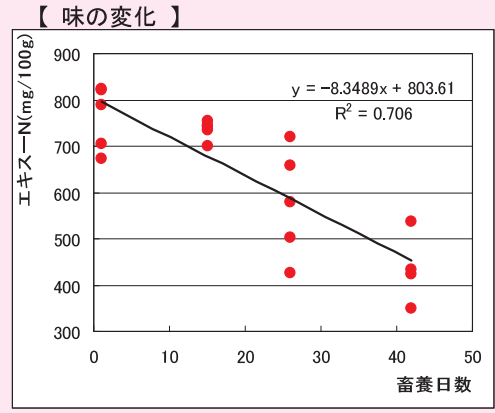
変化はほとんどない



変化はほとんどない



個体差は大きいですが、20日間で1割減少



個体差は大きいですが、10日間で1割減少

一回の脱皮で、こんなに大きく



脱皮中の加能ガニ



	(脱皮前)	→	(脱皮後)
甲幅	10.4cm		12.6cm
ハサミ幅	1.8cm		3.1cm
脚の幅	2.0cm		2.5cm

携帯電話サイトによる漁業情報の提供

JFいしかわ かなざわ総合市場携帯電話サイト

かなざわ総合市場では、市況情報や入荷予定数量などの産地市場情報を提供しています。



【アクセス方法】

その1 QRコード読み取り機能付き携帯電話をお持ちの方は、右のコードを読み取ると、サイトにアクセスできます。

その2 下記のアドレスを直接入力してアクセスすることもできます。
<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/p-jfik/JFishikawa-ptop.html>

石川県水産総合センター携帯電話サイト

石川県水産総合センターでは、県内沿岸の潮流水温や各港の漁獲量など、海と漁業に関する情報を提供しています。



【アクセス方法】

その1 QRコード読み取り機能付き携帯電話をお持ちの方は、右のコードを読み取ると、サイトにアクセスできます。

その2 下記のアドレスを直接入力してアクセスすることもできます。
<http://www.pref.ishikawa.jp/suisan/center/sigenbu.files/p-index.htm>

2008年6月15日 日曜日
18:10
件名: かなざわ総合市場
入荷案内
販売時間 19:30

+大和礁2隻+
甘300大190中210

++金石++
甘150大中200小130
めぎす60赤ら270
皮作250はた約300
赤かれ小がす他
沖泊3隻

++福浦++
めぎす600はた400
沖泊1隻

++すず++
甘大中小約600
めぎす420
がす他計約1700

++小木++
はた500めぎす30
赤かれ130
赤らほっけ他計800

JFいしかわ
かなざわ総合市場
携帯サイトへ
ようこそ

- 主要魚種の市況
- 県内朝の漁況
- 夜の入荷予定
- 昼の入荷予定
(入札品スルメイカ等)
- 朝の入荷予定
(金沢市中央卸売市場
朝ゼリ)
- 出漁状況の案内
- するめいか特集
(水産総合センター提供)
各港の水揚量
水温塩分分布図
来遊状況見込み

かなざわ総合市場
市況情報

トップページへ
平成20年06月13日 金曜日

にぎす(大)
重量 3965 kg
高値 520 円/kg
中値 400 円/kg
安値 360 円/kg
1箱重量 5 kg

にぎす(中)
重量 1835 kg
高値 340 円/kg
中値 340 円/kg
安値 240 円/kg
1箱重量 5 kg

2008年6月15日 日曜日
8:34
件名: 総合市場出漁案内
6月15日
底曳出漁状況

++出漁++
金石大中型
福浦志賀町
西海(3隻出)

++休漁++
金石小型
小木すず輪島

漁況日報

[水揚日]

2008/10/05

単位: kg

かなざわ総合市場(金沢港)

漁業種類 定置網
まあじ 955

能都支所(宇出津港)

漁業種類 定置網
ふくらぎ・こそくら 1385
さわら 196
まあじ 364
またい 154

石川県水産総合センター 携帯漁業情報

- リアルタイム海況
- 漁獲量日報
- かなざわ総合市場の価格(リンク)
- 水温塩分分布図
- 漁海況情報
- 台風急潮情報
- 大型クラゲ情報
- スルメイカ予報
- 内浦海域観測速報
- 波浪予測サービス(リンク(県漁協組合員限定))
- リンク集
- ライブカメラ
- 電話帳

門前水温 水温
横軸 10/5~10/6
縦軸 10~30℃

20080930 200 m 水温

ホームページによる漁業情報の提供（JFいしかわ 石川県産地市場市況情報）

最新の市況（前日のせり・入札結果）・・・「かなざわ総合市場」で検索



市場名：かなざわ総合市場 【平成20年10月05日 日曜日】 **すべての漁法**

中値は卸売数量が最も多い価格です。安値については傷物・規格外を含む場合があります。単位：円/kg

銘柄名	卸売数量(kg)	高値	中値	安値	1箱重量
まあなご	15	933	667	500	3
にぎす(大)	35	600	500	500	5
にぎす(中)	4095	460	300	260	
にぎす(小)	380	260	100	100	5
まだら	40	760	500	400	5
あんこう	610	2000	800	100	5
くるまたい(マウタイ)	37	1333	1333	67	3
かさご類	12	2000	2000	1333	3
(はちめ(ハル)	12	1333	1333	333	3
あからばちめ(ハツ)	102	1667	433	267	3
やなぎばちめ(ウスハル)	54	2200	2000	1167	3
(ほっけ	85	320	300	200	5
すすぎ	38	1200	1200	1000	3
のどぐろ(アカムツ)	114				
ぎす(ロギス)	7				
あまたい	52				
かんばち	69				
ぶり(4kg〜)	16856				
ガンド活メ(7リ 1.5〜4kg)	14986				
フリ活メ(4kg〜)	106				
まあじ	53				
まあじ(大)	902				
まあじ(豆)	260				
めっきたい(キタイ)	528				
さこたい(チタイ)	59				
まだい	137				
まだい(1入)	21				
まだい(2入)	13				
みずうお(ロゲン)	696				
(ほっけ)	600				

入荷予定案内（当日の入荷予定数量）

夜の入荷予定

平成20年10月5日
入荷案内(確定)
販売時間19:30

++美川++
たい他50箱

++金沢港++
甘えび子持200箱
甘えび大中850箱
甘えび小70箱
豆あじ50箱

++内灘++
小豆貝(成)他30箱

朝の入荷予定
金沢市中央卸売市場
朝せり

平成20年10月06日
(月)
朝市販売時間
8:30

輪島
あおり50k
さば、らぎ40k
西海定置
さわら2000k
らぎ150k
たか(ほ)80k
あおり他
西海まぎ網
らぎ750k
門前

四季のさかなカレンダー

石川の四季のさかなカレンダー(2006年出荷実績)

- ◆魚(漁獲量が多い種類)
- ◆魚(漁獲量が少ない種類)
- ◆エビ・カニ・イカ・タコ
- ◆貝・海藻・その他

魚種名をクリックすると画像が切り替わります。
 : 主な漁期 : 盛漁期

▶ 印刷用PDFファイル(924キロバイト)はこちらです。

クロマグロ



石川県水産総合センター

魚種名	主な地方名	年間漁獲量 (トン)	月													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
アカアマダイ	あまたい	79														
アカカマス	かます	169														
アカカレイ		740														
アカムツ	のどぐろ	48														
アンコウ		474														
イシガレイ		12														
イシダイ	たかぼ・しまだい・ななきり	31														
ウシジロタチ	ねじら・ねじた・ねずら・にじら	15														



石川県漁業協同組合の概要



輪島支所



西海支所



金沢港



加賀支所



すず支所



小木支所



能都支所



七尾港



石川県漁業協同組合の連絡先等一覧

区分	本・支所名	所在地	連絡先	拠点港	開設市場	主な漁業
外浦	● 本所	920-0022金沢市北安江3-1-38	(076)234-8815	金沢港	県漁協かなざわ総合市場地方卸売市場	
	① 加賀支所	922-0553加賀市小塩町コ-181	(0761)75-1111	橋立漁港	県漁協加賀支所地方卸売市場	底びき網
	② 小松支所	923-0003小松市安宅町ヘ-20-1	(0761)21-6732	安宅漁港		刺し網
	③ 美川支所	929-0235白山市美川永代町甲88-8	(076)278-2144	美川漁港		刺し網
	④ 金沢支所	920-0337金沢市金石西1-1-12	(076)267-1247	金沢港		底びき網
	⑤ 金沢港支所	920-0332金沢市無量寺町ヲ51	(076)268-1672	金沢港		底びき網
	⑥ 内灘支所	920-0274内灘町字向粟崎1-309	(076)238-3055	金沢港		ごち網
	⑦ 南浦支所	929-1177かほく市白尾ム-2-12	(076)283-0030	福浦港		底びき網
	⑧ 押水支所	929-1344宝達志水町今浜ノ-38-1	(0767)28-3508			貝桁・刺し網
	⑨ 羽咋支所	925-0005羽咋市滝町レ-99-15	(0767)22-0626	羽咋漁港		貝桁・刺し網
	⑩ 柴垣支所	925-0001羽咋市柴垣町19-106-2	(0767)27-1022	柴垣漁港		ごち網・いわがき漁
	⑪ 高浜支所	925-0141志賀町字高浜町中-58	(0767)32-0044	高浜漁港		ごち網・いわがき漁
	⑫ 志賀支所	925-0165志賀町上野ホ-26	(0767)32-0374	安部屋漁港		ごち網・刺し網
	⑬ 福浦港支所	925-0315志賀町福浦港メ-213	(0767)48-1441	福浦港		刺し網
	⑭ 富来湾支所	925-0447志賀町富来領家町タ-2-15	(0767)42-2319	領家漁港		定置網
	⑮ 西海支所	925-0566志賀町西海風戸ヌ-8-2	(0767)45-1111	富来漁港	県漁協西海支所地方卸売市場	まき網・えび籠・底びき網
	⑯ 門前支所	927-2164門前町鹿磯27-50	(0768)43-1537	鹿磯漁港		定置網・採介藻
⑰ 輪島支所	928-0075輪島市鳳至町下町166	(0768)22-1485	輪島港	県漁協輪島支所地方卸売市場	底びき網・まき網・刺し網・海女漁	
内浦	① ずず支所	927-1204珠洲市蛸島町ネ-62	(0768)82-1241	蛸島漁港	県漁協ずず支所地方卸売市場	底びき網・まき網・定置網・刺し網
	② 内浦出張所	927-0602能登町字松波10-119	(0768)72-0212	松波漁港	県漁協小木支所内浦出張所地区卸売市場	さより漁・刺し網
	③ 小木支所	927-0553能登町字小木34-11	(0768)74-1144	小木港	県漁協小木支所地方卸売市場	いか釣り
	④ 能都支所	927-0433能登町字宇出津ケ-208-4	(0768)62-1321	宇出津港	県漁協能都支所地方卸売市場	定置網
	⑤ 穴水支所	927-0026穴水町大町ロ-51-1	(0768)52-1180			定置網・かき養殖・もずく漁
	⑥ 七尾西湾支所	929-2234七尾市中島町塩津タ-37	(0767)66-0311			かき養殖
	⑦ 七尾支所	926-0172七尾市石崎町1-77	(0767)62-2535	石崎漁港	県漁協七尾支所地区卸売市場	なまこ漁・さより漁・定置網・貝桁
	⑧ ななか支所	926-0058七尾市湊町2-員外-5-4	(0767)53-5181	七尾港ほか		定置網・なまこ漁・もずく漁
	⑨ 佐々波支所	926-0371七尾市佐々波町ソ-13	(0767)59-1331	佐々波漁港		定置網
	⑩ 矢田新支所	926-0015七尾市矢田新ニ-161	(0767)52-3221	七尾港		加工(なまこ、もずく)・製氷・冷蔵

加能ガニ

日本海が育む赤い美味

11.6

解禁

石川県

【加能ガニ】

「加能(かの)ガニ」とは、石川県で水揚げされるズワイガニの総称です。脚につけられた「赤色のタグ」が加能ガニの証です。

ふくておいしく、口にほろ苦い旨み(旨い)と、何ともえない上品な甘みが特徴。さらに甲羅の中には濃厚なコラーゲンがたっぷり含まれています。

JF JFしかわ
石川県漁業協同組合
TEL: 0761-234-8015 FAX: 0761-234-8014

KANOUGANI

加能ガニのさばき方



- 1 カニを裏向きにして、前かけをはがしとります。
- 2 腹を中心に片方の足をまとめて持ち、手で折り曲げて足を甲羅からはずします。もう一方も同じようにします。
- 3 口のところに親指で押してはずします。
- 4 箸などでカニみそ(足にもあります)を、甲羅を皿がわりにして集めます。白い薄皮も食べられます。
- 5 胴から足と爪を切りはなします。
- 6 胴についているエラ(ガニ)を取り除きます。エラは食用ではありませんが、食べても無害です。
- 7 胴を包丁で2つに開きます。
- 8 脚は白い面を上にして、縦半分に割くと身が取り出しやすいです。料亭風に白い面をそいでもOKです。
- 9 爪を持って、白い面をそぎます。

できあがり

加能ガニとは、石川県産ズワイガニです。



香箱ガニの さばき方



1 カニを裏向きにして、前かけをめぐると外子(卵)がついています。



2 腹を中心に片方の足をまとめて持ち、手で折り曲げて足を甲羅からはずします。もう一方も同じようにします。



3 口のところを親指で押してはずします。



4 箸などでカニみそ・内子を、甲羅を皿がわりにして集めます。白い薄皮も食べられます。



5 胴についているエラ(ガニ)を取り除きます。エラは食用ではないですが、食べても無害です。



6 胴から足と爪を切りはなします。



7 胴を包丁で2つに開きます。



8 脚は親にして半分に開くと身が取り出しやすいです。手軽にキッチンばさみで切ってもOKです。



9 外子を前掛けからはずして、盛りつけます。

できあがり♪

めん棒を使って、さっさと押し出してもカニ脚の身は出てきます。



加能ガニ・香箱ガニのゆで方



1 カニの両面をタワシで軽く水洗いします。



2 カニは、大きめの鍋に水を8分目と塩を入れます。(海水程度 水1.2lに対し、塩35g)

3 カニが水面からでないように鍋に入れ、強火で水からゆでます。

[注1] 水からゆでると脚がとれにくいです。

[注2] 元気のよい活カニは、15~20分真水につけて動かなくなってからゆでてください。

4 お湯が沸騰してから加能ガニの大きいもの(1kg前後目安)や香箱ガニは約20分、加能ガニの小さいものは約18分ゆでます。



金沢港 鮮度と価格で勝負!!

いきいき魚市

石川の四季の魚の本当の美味しさを皆様の食卓にお届けするために、漁業者・仲卸人が、獲れたて新鮮な地物を中心に産地直売

営業時間/午前9:00~午後4:00(水曜定休)

●施設管理者/石川県漁業協同組合 ●出店者/金沢港産地販売協同組合

TEL.076(266)1353 FAX.076(266)1352

自然

能登寒ぶり

能登寒ぶりは、石川県の代表的な水産物です。冬の寒さを乗り越え、新鮮な魚を捕獲し、氷で保ちながら運ばれます。その結果、肉が引き締まり、独特の甘みと旨みを生み出します。冬の味覚として、多くの人々に愛されています。

石川県漁業協同組合

JF JFいしかわ
石川県漁業協同組合

TEL: 076-234-8811 FAX: 076-268-1101

石川県

甘えび!

食感“プリッ”

海のスイーツ 甘えび

しつがした食感とじんわりとした強調しすぎない甘味は、日本人好みのまでに“和の食材”です。お馴染りかもしれませんが「甘えび」の名称は石川での呼称が全国に広まったもの。少量のお刺身・天ぷらの他にも、産地石川ならではの郷土料理「貝足煮」などいろんな料理がお楽しみいただけます。

JF JFいしかわ 石川県漁業協同組合

TEL: 076-234-8811 FAX: 076-268-1101

【石川県産水産物に関するお問い合わせ先】
石川県漁業協同組合 かなざわ総合市場 企画流通課
TEL: 076-268-1101