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。

輝 加能ガニ かがやき

オス

11/6解禁



メス

香箱ガニ 輝姫 ひめ

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。

美味しい海の幸なら、石川県へ。

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(かのう)の最高峰「輝(かがやき)」
香箱ガニ(こうばこ)の最高峰「輝姫(かがやきひめ)」

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。

加能ガニ(かのう)「輝(かがやき)」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(こうばこ)「輝姫(かがやきひめ)」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





加能ガニ(かのう)(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(こうばこ)(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。

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。

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いしかわ