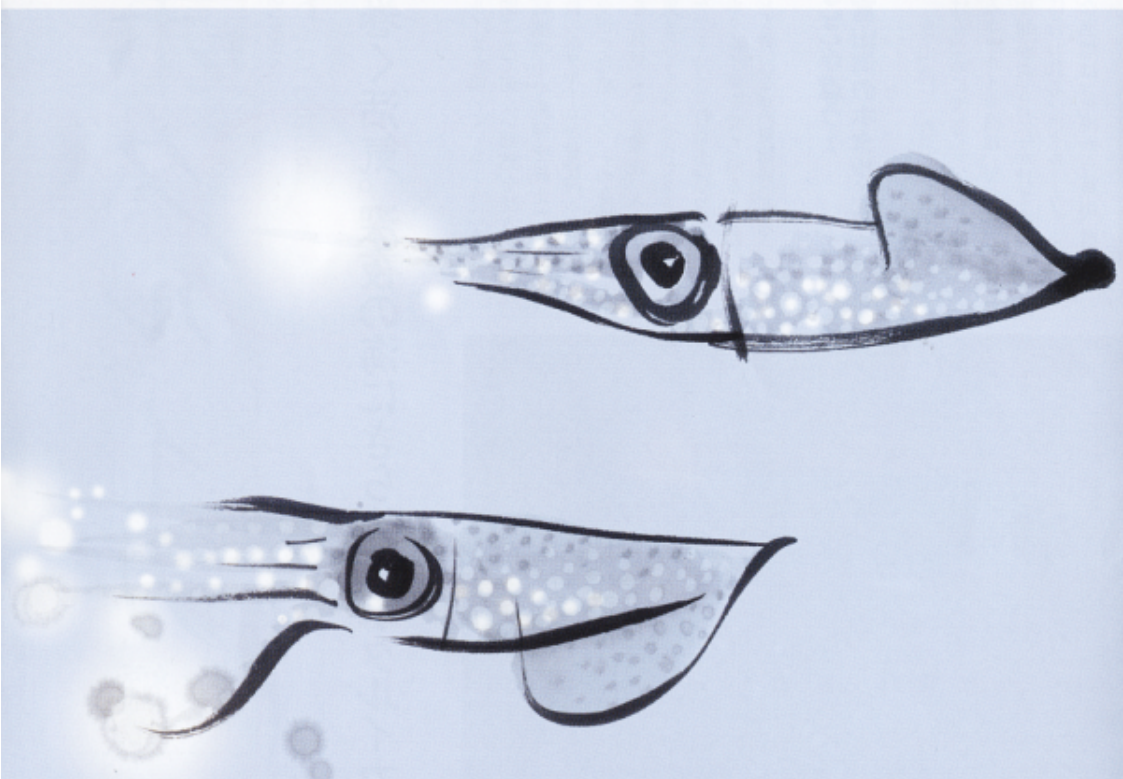


富山の春

ほたるいか



富山城と桜



辰気楼



高岡御車山祭

富山の魚が
食べなくなったら

うまさ 富山のさかな
キャンペーンサイトへ!

サイト内には「おいしい」富山の魚が食べられるお店がいっぱい!

下の写真をはじめとしたさまざまな料理のレシピも詳しく掲載されています。お気軽にご覧ください。

<http://www.toyama-sakana.jp/>



定番料理

ホタルイカの 辛子酢味噌かけ



《材料》(4人分)

ホタルイカ(茹)・20杯 きゅうり1本 ワカメ・20g みょうが・2個
辛子酢味噌・40g 白味噌・40g 酢・大さじ1 砂糖・大さじ1/2
溶き辛子・小さじ1 だし汁・少々 薄口醤油・少々

- ① 茹でたホタルイカは骨抜きで目、口、軟骨(筋)を取り除く。
- ② きゅうりは蛇腹に切り込みを入れて1cm幅に切り、塩水に浸けてしんなりさせ、ワカメは水に浸けて塩抜きして食べやすく切り、みょうがは千切りにして水にさらしておく。
- ③ 白味噌に溶き辛子・酢・砂糖・薄口醤油を順に合わせてだし汁で適当な硬さにのばして辛子酢味噌を作る。
- ④ ①、②を器に盛り、③をかける。

新提案料理

ホタルイカのドリア



《材料》(4人分)

ホタルイカ・20杯 ニンニク・12個 玉ネギ・12個 マッシュルーム・1パック 米・1.5カップ バター・大さじ2
水・2カップ コンソメキューブ・1個 塩、コショウ・各少々 クラッシュソース・バター・40g 小麦粉・40g
牛乳・600cc スープ・100cc 塩、コショウ・各少々 <トッピング> 溶けるチーズ・好み パセリ・少々 タバコ・好み

- ① ニンニク、玉ネギはみじん切り、マッシュルームは薄切り、ホタルイカはゆでて骨抜きで目、口、軟骨(筋)を取り除く。
- ② 鍋にバターを入れ火にかけ、ホタルイカを除く①を炒め、米を炒める。
- ③ 別の鍋に水、コンソメキューブを入れ火にかけ、沸騰したら②の鍋に加え、塩、コショウで味をととのえる。鍋底が見えるようになる位温めながら煮て、ホタルイカを入れ蓋をしてとろ火で12分炊く。
- ④ 鍋にバターを入れ火にかけて溶かし、小麦粉を入れてサラサラになるまで弱火で炒め、牛乳、スープを入れて玉にならないように温め、塩、コショウで味をととのえる。
- ⑤ ③をグラタン皿に入れ、チーズを振り④をかけて、200℃のオーブンで8〜10分焼く。
- ⑥ 焼き上がればパセリのみじん切りを振り、好みでタバコをかける。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12(月)
ホタルイカ												
シロエビ												
バイガイ												
アユ												
紅ズワイガニ												
フクラギ												
ゲンゲ												
ブリ												
甘エビ												
ウマヅラハギ												

※主なさかなが盛んにとれる時期。この他にもおいしいさかながたくさんあります。

おいしさには、理由があります。富山のさかな一食事がいい! 水がいい! 住まいがいい! しつけがいい!

富山のさかながうまい理由

検索



富山県

富山県農林水産部水産漁港課

〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号 TEL.076-444-3292

魚海道

ホタルイカ 編

桜の季節、産卵のために
岸に帰ってくる春の使者。

「ホタルイカ」とは…富山県の方で「新鮮な」「いい」としたという意味をあらわします。

幻想的な光、渦巻く活気。深夜の海にきらめくホタルイカの物語。

新月の夜に “身投げ”する

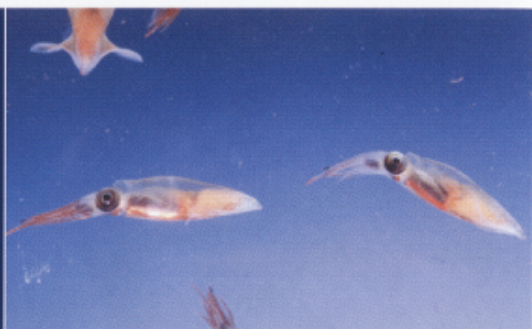
富山市の北部、神通川の河口の西側にある八重津浜。毎年3月から6月、昼は水深200メートル前後の海域に潜んでいるホタルイカが、産卵のため岸近くに浮上する。ホタルイカは何かに触れると外敵から身を守るために発光するが、浅瀬に打ち上げられる際、砂浜に触れた無数のホタルイカがいつせいに光りを放つ。この現象を、地元ではホタルイカの“身投げ”と呼ぶ。ホタルイカが、波にさらわれて岸に大量に打ち上げられる。その際「キーン、キーン」という音を発する。ホタルイカが鳴いているようにも聞こえて切ない郷愁を誘う。暗闇の中で産卵を終えた無数のホタルイカが身投げをし、やがて息絶える。その身投げを一目見ようと深夜、人々が集まってくる。そしてタモとバケツを持って打ち上げられたホタルイカを持ち帰る。なんとも贅沢な春の風物詩である。

ここが違う！ 富山湾のホタルイカ

富山湾に、春の訪れを告げるために深海からやってくるホタルイカ漁は、毎年3月中旬から5月にかけて盛んに行われる。ホタルイカの主な漁場は、新湊から富山、滑



海岸に打ち上げられるホタルイカの“身投げ”
幻想的な光に思わず引き込まれる。



ほたるいかミュージアム
営業課長 小林昌樹さん



滑川春網
ホタルイカ定置組合
副組合長
水井秀逸さん



前日の夕方晴れたら 「明日は、儲かったなあ」

実際、地元の漁師も「富山湾のホタルイカは鮮度がいい」と胸を張る。滑川春網ホタルイカ定置網組合の副組合長で、ホタルイカの生き字引ともいわれる水井秀逸さんが証言

する。「ホタルイカはだいたい夜中1時から2時ごろが活動期。岸に近いところに産卵して明け方沖に戻っていく。船を出すのは2時から3時ごろ。滑川は全部定置網でワラ網という独特の網で獲る。漁の具合は前日の天候。夕方4時から夜8時ごろ雨が降ると海が暗くなるからアウト。晴れたら「これで明日は儲かったなあ」ってなもんや（笑）」その水井さんのおすすめは「ホタルイカのゲソだけをかき集めた竜宮ソーム、ドラム缶の上にホタルイカを乗せて火で焼いて食べるのは活き魚焼き。井に味噌を混ぜて食べる酢味噌あえは3〜4日目が一番おいし



“春を告げる富山湾の神秘”

富山湾のホタルイカは毎年3月から6月上旬にかけて、夜になると産卵のため海岸近くまで大群となって押し寄せてきます。特に、富山市常願寺川河口から魚津港までの沖合13kmまでの海面は、「ホタルイカ群遊海面」として国の特別天然記念物に指定されています。酢味噌あえやしゃぶしゃぶ、刺身、竜宮でうめんなどの食べ方が楽しめます。