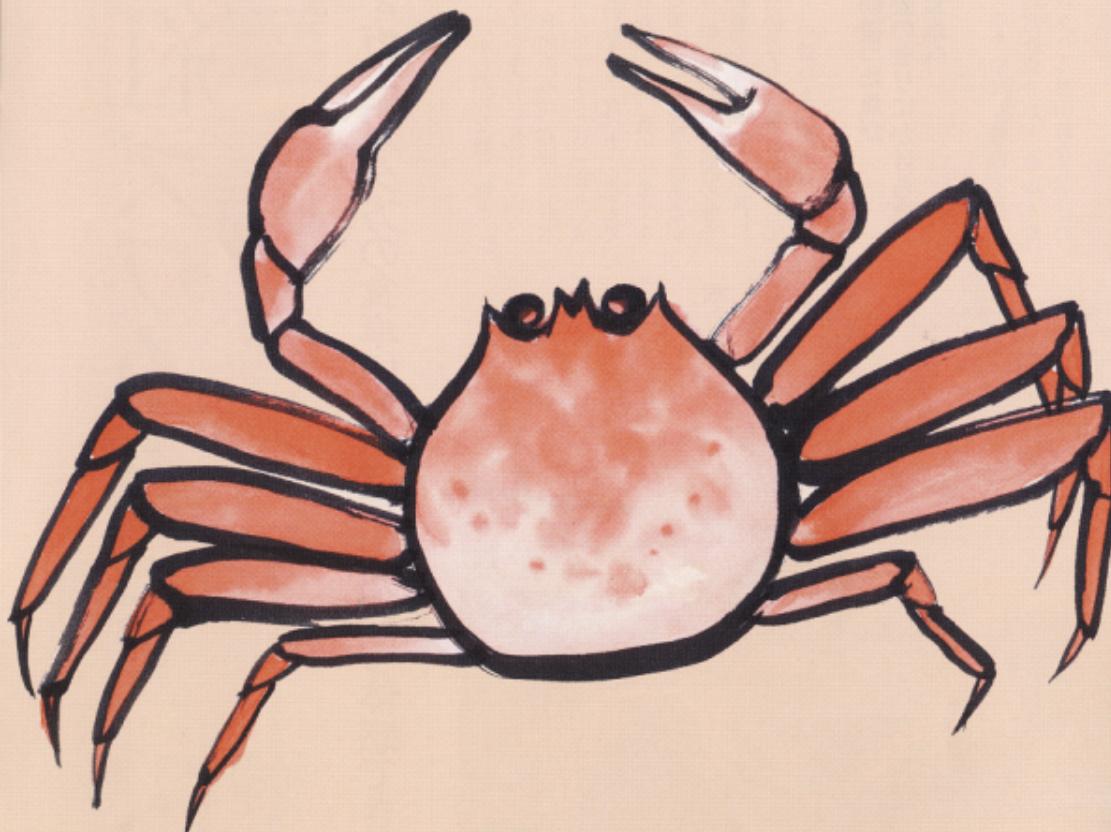


富山の秋

紅ずわい蟹



A wide-angle photograph showing a vast field of cosmos flowers in shades of pink, white, and red. The flowers are densely packed across the foreground. In the background, there is a two-story building with a dark roof and light-colored walls, situated on a slight incline. The sky is clear and blue.

A photograph showing a group of performers in traditional Chinese attire. They are wearing bright orange tunics with stylized white embroidery on the back, and some have conical hats. The performers are in a dynamic pose, with their arms raised and hands open, suggesting a dance or ritualistic movement. The background is blurred, indicating motion.

A photograph showing a bright orange sunset or sunrise over a calm sea. The sun is a large, luminous orange sphere positioned low on the horizon. The sky above the sun is a deep orange, transitioning into a darker blue-grey as it meets the horizon. The sea in the foreground is a golden-yellow color, with small, gentle waves visible. The overall scene is peaceful and captures the beauty of a coastal landscape at dusk or dawn.



うまさ一番 富山のさかな
キャンペーンサイトへ! <http://www.toyama-sakana.jp/>
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!
下の写真はしめどしたさなまなお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。



定番料理

紅ズワイガニの酢の物



《材料》(4人分)

紅ズワイガニ(茹)・4杯 きゅうり・1本 ワカメなど・適量
A-酢・大さじ4 淡口醤油・大さじ2 味噌だれ・大さじ1~2 生姜・好み

- ① 紅ズワイガニの脚の「ふんどし」を取り足をたたむようにして甲羅をはずし、足を関節の部分で切り落とし、エラを取り除いて半分に切って身を取り出す。
 - ② 足は裏側に包丁（はさみでもOK）を入れて身を取り出す。
 - ③ きゅうりは蛇腹に切り込みを入れて切り、塩水に浸けて置き、ワカメは水に浸けて塩抜きして切る。
 - ④ Aの調味料、おろし生姜を混ぜ合わせてカコ酢を作る。
 - ⑤ 器に甲羅を置き、身を乗せ、③を盛り、④のかこ酢を添える。

新提案料理

紅ズワイガニのスパニッシュオムレツ



《材料》(4人分)

紅ズワイガニ(茹)・1~2杯 卵・6個 塩、コショウ・各少々
生クリーム・大さじ6 ジャガイモ・1/2個 玉ネギ・1/4個 パプリカ・1/3個
バセリ・少々 オリーブ油・適量 サルサソース・適量 チャーピルなど・適量

- ① 紅ズワイガニをさばいて身を取り出しておく。
 - ② ジャガイモは5mmの厚さのいちょう切り、玉ネギ、パブリカは小さめのクシ型に切り素揚げする。
 - ③ 卵を溶きほぐし塩、コショウし、生クリームを混ぜ合わせて、①、②、バセリのみじん切りを混ぜ合わせる。
 - ④ フライパンにオリーブ油を入れて熱し、③を流して混ぜながらふんわりと焼き、ふたなどを利用し裏返し、更に火を通す。
 - ⑤ 4等分に切り分けて皿に盛り、サルサソースをかけ、チャービルなどをあしらう。

富山湾のさかなカレンダー

おまかせください。この他にもお問い合わせがたくさんあります。

おいしいには、理由があります。富山のさかな—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

搜索



富山県農林水産部水産漁港課

〒930-8501 富山市新緑曲輪1番7号 TEL 076-444-3292

紅ズワイガニ編

内厚で身離れがよく
甲羅の味噌がうまい
深海からの贈り物

「あこい」とは…富山県の方言で「新鮮な」「いきいきとした」という意味をあらわします。

朝どれた「紅ズワイガニ」が夕方の食卓に並ぶ。富山だから体感できる“活き”な贅沢。

学校給食でカニのむき方を覚える

学校給食の定番といえば、どんなメニューが思い浮かぶだろうか。年代によつて若干の違いはあるが、カレー・やシチュー、竜田揚げなどは世代を超えて共通する献立でかもしれない。11月のある日、高岡市内の小学校の給食に、子どもたちが予期せぬおかずが登場した。

なんと「紅ズワイガニ」が振舞われたのだ。新湊漁業協同組合が2003年から毎年行つているもので、高岡市、射水市の小学校6年生を対象に一人1バイづつ提供。富

山湾からの粹な贈り物として子どもたちに喜ばれている。

目的のつは、高岡市、射水市の小学生たちに「正しいカニのむき方・食べ方」を学んでもらうこと。魚の宝庫である富山湾への理解を深めながら、学校給食で地元の味を堪能する。リッチな昼食に、生徒たちは「無口」になつてカニの殺むきに挑んだ。

朝獲った魚が 昼のセリにかけられ、 食卓へ

学校給食と紅ズワイガニ。豊富な魚介類が一年中水揚げされる富山湾ならではの

「港と漁場が近いから
鮮度がいいんや」と語る尾山俊雄さん



取り組みだが、茹でたカニとはいえ実際に学校給食に出される例は珍しい。

紅ズワイガニは鮮度の低下が比較的早いため、獲ってから食べるまでの時間がいかに短いかが味を分けるが、富山湾内で水揚げされる紅ズワイガニは、基本的にどここの市

場でも高い鮮度が保たれている。なかでも市場と漁場が近いことで知られているのが新湊漁協だ。紅ズワイガニ漁師で、この道40年の尾山俊雄さんがそのメリットを強調する。

「新湊は港から20分も行けば漁場につける。深夜0時に港を出て、操業して戻つてく

るのがだいたい朝の8時」。セリは朝の5時と昼の1時の一日2回。紅ズワイガニは、昼のセリにかけられてそれが夕方の食卓に並ぶから、鮮度が抜群にいいんやね」

まさに産地と食卓が直結する環境が、鮮度を保つ源になっているといえよう。

冬の味覚の王様といえば一般的にはズワイガニが知られるが、富山県では「足先に紅ズワイガニ」が漁期を迎える。

毎年9月1日から翌年の5月末ごろまでが操業期間。ズワイガニと紅ズワイガニの違いは、まず生息している場所が異なる。ズワイガニは水深200~450mの大陸棚中心に生息しているのに対し、紅ズワイガニは、水深450m(2500m)の深海。値段が安く、気軽に味わえるまさに深海の幸」といえよう。

比べて殻がやわらかく、水分が多いのが特徴といわれる。

しかし富山湾で水揚げされる紅ズワイガニは、北アルプスから流れ出る良質な水とプランクトンの影響もあって、育ちがよく、栄養も高い、と地元の漁師たちは様に口を揃える。

「紅ズワイガニ漁」が解禁さ

れると、富山湾内の各漁港にはたくさんの紅ズワイガニが水揚げされ、市場は活気あるセリの声につまれる。

紅ズワイガニの「か」なわ漁。

夏の暑さが終わるころ、潮の流れと格闘しながら深海にカニ(か)を沈める漁師たちの、本格的な紅ズワイガニシーズンが始まる。

「紅ズワイガニ漁」が解禁さ

れると、富山湾内の各漁港にはたくさんの紅ズワイガニが水揚げされ、市場は活気あるセリ