

富山の秋

紅ずわい蟹



となみ夢の平コスモス



越中八尾おわら風の盆



黒部海岸(日本の夕陽百選)

富山の魚が
食べたくなったら

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!
下の写真をはじめとしたさまざ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 昆布だし・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、塩水に漬けて置き、ワカメは水に漬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ニ酢を作る。
- ⑤ 器に甲羅を置き、身に乗せ、③を盛り、④のカニ酢を添える。

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
パセリ・少々 オリーブ油・適量 サルサソース・適量 チャービルなど・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、パプ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、生クリームを混ぜ合わせて、①、②、パ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

	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—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

紅ズワイガニ 編

肉厚で身離れがよく
甲羅の味噌がうまい
深海からの贈り物

「とやまのついで」とは、富山県の方で「新鮮な」「いきいきとした」という意味をあらわします。

朝とれた「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。年代によっ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しが登場した。

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年から毎年行っているもので、高岡市、射水市の小学校6年生を対象に一人1パイずつ提供。富

山湾からの粋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」になってカニの殻むきに挑んだ。

朝獲った魚が 星のセリにかけられ、 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ず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ので、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、操業して戻ってく

るのがだいたい朝の8時ごろ。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る一般的なズワイガニが知られるが、富山県では一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」といえる。

紅ズワイガニの「かこなわ漁」。

夏が暑さが終わるころ、潮の流れと格闘しながら深海にカニを沈める漁師たちの、本格的な紅ズワイガニシーズが始まる。「紅ズワイガニ」が解禁されると、富山湾内の各漁港にはたくさん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つまれる。



富山の紅ズワイガニは ここが違う！

紅ズワイガニは水温の変化があまりない深海に生息することもある。ズワイガニに



解禁早々、どっさり水揚げされた紅ズワイガニ。市場に活気が満ちる。

「富山湾の秋の使者」

漁の解禁が9月1日であることから、秋の使者と呼ばれている紅ズワイガニ。ズワイガニより全体に赤みが強く、雄は脚の長い点で外見上の大きな特徴となっています。身肉のジューシーな甘さと、甲羅内の味噌のとろけるような美味しさが絶妙なハーモニーとなっており、肉厚で身離れがよく、食べやすさも抜群です。何と言つても、茹でて食べるのがイチバン！お寿司や酢の物にも最適です。