

富山の春

しろえび



となみチューリップフェア



雪の大谷(立山黒部アルペンルート)



称名滝とハンノキ滝

富山の魚が
食べなくなったら

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

シロエビの唐揚げ



《材料》(4人分)

シロエビ・40尾 片栗粉・適量
揚げ油・適量 塩、レモン、パセリ

- ① シロエビはヒゲを取り、水気をキッチンペーパーで拭き取る。
- ② ①のシロエビに片栗粉をまぶして170℃の油で揚げ、塩をふる。
- ③ くし型に切ったレモンとパセリを添える。

新提案料理

シロエビのピッツァ



《材料》(4人分)

A…強力粉・150g 牛乳・50cc 水・60cc オリーブ油・大さじ1
砂糖・大さじ2 塩・小さじ1/3 ドライイースト・5g
B…玉ネギ・1/2個 シロエビ・40尾 チーズ・250g パセリなど少々
C…トマト(大)・1個 塩、コショウ・各少々 オリーブ油・大さじ1
ガーリックパウダー・7振り バジル又は大葉・4枚 タバスコ・少々

- ① 人肌位に温めた水、牛乳をボールに移し、塩、砂糖、強力粉、ドライイースト、オリーブ油を混ぜ合わせ、ひとかたまりにしこねる。
- ② 油を塗ったボールに移し、濡れ布巾をかけ暖かい所で40～50分置く。
- ③ ②を薄く丸く伸ばして天板に乗せ、周り1～2cm残して④を塗り、玉ネギの薄切りを散らし、塩、コショウしたシロエビ、チーズを乗せ、180℃のオーブンで10分前後焼き、みじん切りのパセリを散らす。
- ④ トマトの皮をむき、種を取ってあられ切りにしCの他の材料を混ぜ合わせてソースを作る。

富山湾のさかなカレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
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

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

シロエビ編

フレンチ、イタリアンにも使われる
高級食材を日々食する
富山人のゼイタク。



「とやまぎょく」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。」

親子三代シロエビ漁師。海から立山連峰を仰ぎ、風と潮流と格闘する毎日。

夜明けの海は
風いていた

午前4時。暗闇に包まれた港に漁師たちがやってくる。岸壁に横付けされた漁船に明かりが灯り、やがて静寂を破るようエンジン音が響きわたると、番船がゆづり港を離れていく。富山湾・岩瀬港は、シロエビ漁の季節を迎えていた。操業は毎年4月から11月。岩瀬には6隻のシロエビ漁船がある。その一つ、網谷繁彦さんの船に乗り込み漁場へ向かう。夜明けの海は豊漁を予感させるように穏やかに風いていた。

若い後継者が
シロエビ漁を支える

網谷さんは親子三代シロエビ漁師。祖父の繁さんは亡くなったが、長男の繁彦さん、二男の昌彦さんのほか3人の漁師が一緒に乗り込む。6人の乗組員のうち20代、30代が4人。岩瀬の漁師は若い後継者が育っている。「子どもの頃から爺ちゃんと親父の背中を見て育った。漁師は身近で自然な存在だった」(繁彦さん)「漁師のアルバイトをして大学に通った。卒業したら早く親父や兄貴のようになりたかった」(昌彦さん)

風と潮の流れを
いかに読むか

繁彦さんは将来を考えて息子一人を大学にまで出したが、親の気持ちとは裏腹に二人とも自然に漁師の道を選んだ。富山湾には、神通川沖のほか庄川沖の新湊漁場、常願寺川沖の水橋漁場に「あいがめ」と呼ばれる海底谷があり、それぞれシロエビ漁を行う。共通するのは、どういうタイミングで網を下ろし、いかにすばやく巻き上げるか。「漁師になって9年だけど、いまだに風と潮の流れ

網の沈めるポイントをさがす網谷繁彦さん



を読むのが難しい」と繁彦さん。「急に風が吹いて失敗することもある。毎日やつても微妙に違う。息子たちにはその変化を体で感じ取ってほ

しい」という繁彦さん。「よしや、いくぞ！」漁師たちがすばやく網を巻き上げる。格闘すること20分、シロエビがぎゅっ詰まった網が引き

上げられた。鮮度を保つため、引き揚げたらすぐに港に戻る。操業は1日3回。「大漁やね」繁彦さんの顔がほころんだ。

フレンチ、イタリアン
の高級食材

「富山湾のシロエビ」は今、圧倒的に需要が供給を上回る。刺身や寿司ネタ、昆布締めなどのほか、加工品などに回されることが多いが、地元のレストランのシェフを通じてフレンチやイタリアンの高級食材としても重宝されているという。

「シロエビ」は、いまや外国人も知っているブランドなのだ。



「富山湾の宝石」

シロエビは、主に水深1000〜3000mの海域に生息。体長約6cm、透明感のある淡いピンク色であることから「富山湾の宝石」と称されています。富山湾は良質のプランクトンに恵まれており、シロエビの格好の餌場ともなっている新湊沖、岩瀬沖、水橋沖の3か所が主な漁場。生でも、揚げても、すり身でも、料理の仕方によっても異なる味わいが楽しめます。



作業を手伝う長男の繁彦さん(右)と二男の昌彦さん(左)

