



浜を深紅に染める、深海の幸。

高志の紅ガニ

アカ



厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の产品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県产品の中でも、とくに自信を持つて誇れる極上の产品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「高志の紅ガニ」認定事業者

富山県漁業協同組合連合会
富山市舟橋北町4-19 TEL.076-432-6222
<http://www.tygyoren.jf-net.ne.jp>
朝日町漁業協同組合
下新川郡朝日町宮崎1353番地 TEL.0765-82-0034
くろべ漁業協同組合
黒部市生地中区365 TEL.0765-57-0101
魚津漁業協同組合
魚津市漁港定坊割 TEL.0765-24-0068
滑川漁業協同組合
滑川市高塚2616 TEL.076-475-2225
新湊漁業協同組合
射水市八幡町1-1100 TEL.0766-82-7707



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 | VOL.15

富山県観光・交通・地域振興局 地域振興課
TEL.076-444-3114 <http://toyama-brand.jp>

富山湾ならではの

近さがうまさになる。

【漁場の近さが生む
みずみずしい旨さ】

午後1時、新湊漁港のセリ場に、独特的の抑揚をつけたセリの声が響きわたる。

真剣なまなざしでセリに臨む仲買人

床を鮮やかな紅色で覆うのは、水揚げされたばかりの紅ズワイガニ。威勢のいい声とともに、活きのいいカニが次々と競り落とされていく。

新湊漁港では、早朝と午後1時の2回、セリが行われている。早朝のセリは定置網で獲れたさまざまな魚介類を扱うが、地元で「七時のセリ」と呼ばれる昼セリでは、おもに紅ズワイガニを扱う。

早朝に漁獲された紅ズワイガニは、時間を置かずに漁港底谷が刻まれた急深な地形を持つ富山湾には、沿岸近く

た後、生きの良さを保ったまま流通され、その日のうちに消費者の食卓を彩る。

紅ズワイガニは、水深500

メートルの海域に

棲む深海性のカニ。

水深200～500メートルに生息するズワイガニよりも体色が濃く、茹でる前から鮮やかな紅色をしていることから、地元の漁業者たちからアカガニ・アカガンなどと呼ばれてきた。

「藍窓」と呼ばれる深い海谷が刻まれた急深な地形

近さが、とびきりの鮮度を生み、みずみずしい旨さの決め手となっている。その富山県産紅ズワイガニを、富山県と漁業関係者は「高志の紅ガニ」とネーミングし、ブランド化に取り組んでいる。



深海で10年かけて
ここまで育つた。

午後1時に始まる新湊漁港の昼セリ。事前予約で見学もできる



富山湾の湾奥部まで達する紅ズワイガニの分布域（濃青部分）
※出典「日本海 リサーチ&トピックス 4号」日本海区水産研究所

土地で生まれた漁法が

貴重
な資源を守る。

富山湾発祥の漁法で 紅ズワイガニを獲る

Sを頼りに漁場を目指す。

間に包まれた未明の海で、目印となるブイをたぐり寄せ、幹綱を巻き取つて海底に沈めたカゴを引き上げる。80～200個のカゴが等間隔に繋がれた幹綱の全長は数キロメートルにも及ぶ。

餌となる魚の身を入れたカゴを、水深800～1500メートルの海底に沈めてカニが入るのを待ち、数日後に引き上げて漁獲する。

起伏のある深場でも操業が可能で、カニを傷つけることなく効率よく捕獲できることから、刺し網に代わる漁法として広まり、漁獲量が増加した。

カゴの網目を大きくするとともで、雌ガニや未成熟な小型のカニなどの混獲を避けることもできる。資源保護につながるこの漁法は、富山湾はもとより、今や全国各地に普及している。



魚津市の漁業者が考案した「べにずわいがにかごなわ漁」

にも制限が設けられている。

出漁は天候にも左右される。多いときで週に2～3日。紅ズワイガニが最も美味になる。

幹綱が巻かれ、カニの入ったカゴが海面に上がってくるのは、未明から夜明けにかけて。富山湾の向こうに、北ア ルブスの稜線がシルエットとなつて浮かび上がるころだ。船上では、カゴからカニを取り出し、新しい餌を付けて再び海底へ沈める作業が繰り返される。獲ったカニは船上

漁獲できるサイズに成長するまで10年

祖父の作から続く汽船の家の3代目で、船主・船頭である父・忠芳さんの後を継ぐため

やかな紅色

貴重な資源を守るため、甲

9月1日から翌年
5月31日までの9
ヵ月間で、漁獲量

9月1日から翌年
5月31日までの9
ヵ月間で、漁獲量

紅ズワイガニ漁に従事する萩原 力さん



海底から引き上げたカゴに鮮やかな紅色のカニが入っている
※写真提供：名古屋銀座店

※写真提供：魚津市観光協会

旨味と甘味の成分を たっぷり含む身肉

朝獲れの紅ズワイガニを満載した漁船が滑川漁港に入る。

岸壁に面した加工施設では、海水とほぼ同濃度の塩水を満たした釜に火が入り、ボイルの準備が始まる。

煮えたぎる湯に水揚げしたばかりの紅ズワイガニを浸け、茹でること10数分。もうもうと立ちのぼる湯気とともに、美味しそうなカニの匂いがあり

たり一帯に広がる。ズワイガニに比べて水分が多く、旨味が少ないと思われ

茹でること10数分。もうもうと立ちのぼる湯気とともに、美味しそうなカニの匂いがあり

ばかりの紅ズワイガニを浸け、茹でること10数分。もうもうと立ちのぼる湯気とともに、美味しそうなカニの匂いがあり

てきた紅ズワイガニだが、新鮮な紅ズワイガニには甘味成分であるグルタミン酸が豊富に含まれている。

富山県食品研究所の分析によれば、水揚げから0日目の紅ズワイガニには甘味と旨味、いずれの成分とも、ズワイガニに劣らない数値を示していることがわかっている。

それだけに、紅ズワイガニの流通は何よりもスピードが求められる。

もともと、漁獲から水揚げまでの時間が短く、鮮度の良さを誇る富山県産の紅ズワイ



立ち上る湯気の中から紅色のカニが姿をあらわす

鮮度にこだわり 旨みを際立たせる。

【産地ならではの 鮮度を楽しむ】



極上品には「極上 高志の紅ガニ」のタグを付けて出荷

ガニだが、各漁港では、水揚げ後の加工・出荷のスピードにもこだわり、持ち前の鮮度を最大限に活かすよう気を配っている。

重さ1キログラム以上、甲幅14センチメートル以上など

上／濃厚な味わいが人気の焼きガニ
中／産地ならではの鮮度が魅力のカニ刺し
下／カニ味噌の旨さも楽しめるカニ鍋



【関連施設】



隣接する新湊漁港に水揚げされた新鮮な魚介類を、買ったその場で味わえる鮮魚センターのほか、レストランや土産品コーナーがあるフジシャーマンズワールド。「昼セリ見学」(要予約・1人100円)もここで申し込める。

message

イタリアンとの相性も良い濃厚な旨み

あおいたかあき
青池隆明さん
ラ・ボッティガ・デルマーレ代表（東京・東銀座）



新湊漁港に水揚げされた「高志の紅ガニ」を、鮮度を保ったまま直送でもらい、前菜やサラダ、パスタなどのメニューで提供しています。新鮮な紅ズワイガニならではの甘みは、料理の味の奥行きを引き出してくれます。ニンニクの風味を効かせたソースやイカ墨のような個性の強い食材とも相性が良く、ジューシーで濃厚なカニの旨みがしっかりと際立ちます。「高志の紅ガニ」を使ったメニューはお客様からも好評をいただき、当店の人気メニューとなっています。