

富山湾産ホタルイカの 沖漬け・ 醤油漬け



春の旨みを、そのまま凝縮。



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 VOL.25



富山県推奨
とやまブランド

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。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。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
「富山湾産ホタルイカの
沖漬け・醤油漬け」認定事業者

有限会社京吉

射水市西高木1248-1 TEL.0766-55-3498
<https://kyoukichi.co.jp>

株式会社鱈米水産加工

富山市四方新130 TEL.076-435-0150
<https://www.ebiyone.jp>

株式会社江政商店

氷見市北大町3-45 TEL.0766-72-2292
<http://himiemasa.com>

有限会社カネツル砂子商店

滑川市北町1253 TEL.076-475-0035
<https://www.kanetsuru.com>

株式会社川村水産

滑川市三穂町1666 TEL.0764757058
<https://www.kawamurasuisan.jp>

株式会社越田商店

氷見市伊勢大町2-16-7 TEL.0766-72-0283
<https://www.koshidasyouten.jp>

有限会社鈴香食品

射水市広上1180番地 TEL.0766-52-5550
<https://toyama-suzuka.jp>

株式会社釣屋魚問屋

氷見市地蔵町13番9号 TEL.0766-72-4500
<http://www.tsuriya-uodonya.com>

有限会社浜浦水産

魚津市上口一丁目1-26 TEL.0765-22-2037
<https://nmaicha.jp>

株式会社松本魚問屋

氷見市地蔵町7-53 TEL.0766-74-2155
<https://matsumoto-uodonya.co.jp>

富山県知事政策局 政策推進室 ブランディング推進課
TEL.076-444-3574

とやまブランド



富山県

富山湾の神秘を、 何時でもおいしく。

「神秘的な光を放つ」 「春の使者」

毎年春になると、富山湾は海面が青く煌めく幻想的な風景が浮かび上がる。波間を照らすのは、産卵のために深海から浮上した無数のホタルイカ。漆黒の闇のなか、天の川のように瞬くその光は「富山湾の神秘」と呼ばれる春の風物詩である。

とりわけ新月の晴れた夜は、

波打ち際に大群のホタルイカが産卵のために押し寄せ、小さな命が放つ青い光の帯が浜辺一帯を縁取る。地元では「ホタルイカの身投げ」と呼び、全国でも富山だけで見られる珍しい現象だ。

「豊かな漁場が育む」 「鮮度とうまさ」

ホタルイカ漁の解禁は、3月から6月にかけて。県内の

スーパーマーケットには朝獲れの新鮮なホタルイカがずらりと並び、この季節を心待ちにしていた人々にぎわう。あつぐらと茹でられた定番の酢みそ和えは、富山県民が愛する旬の味覚である。

富山湾で水揚げされるホタルイカの99パーセントは雌。産卵期に捕獲するため卵巣が成熟し、まるまると肥えて脂がついている。身は柔らかく、ワタには濃厚な旨味が凝縮。「天

然のいけす」と称される豊かな漁場で栄養をたっぷり蓄えた、大ぶりの身が特徴だ。

漁場と漁港の距離が近い富山では、沿岸近くに設置された定置網に自然に入ってくるものだけを漁獲する。そのため胴体を傷つけずに水揚げができ、鮮度も抜群。富山湾産ホタルイカの旨味と品質の高さは全国随一と評され、令和

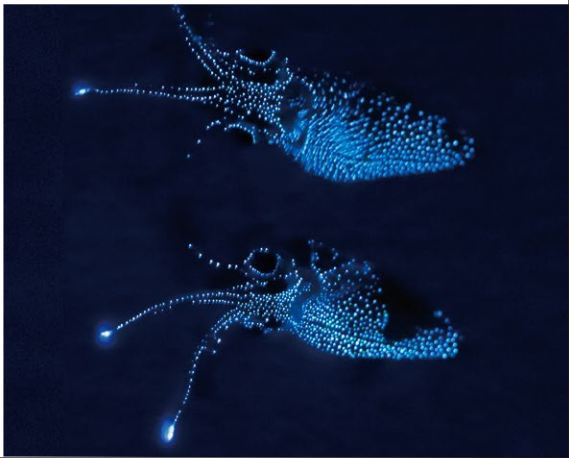
6年には文化庁が選ぶ「100年フード」にも認定された。春から初夏にかけてしか味わえなかった富山湾のホタルイカを、一度冷凍し、旬の旨みはそのままに、通年でもおいしく食べられるように醤油で漬けたのが、「沖漬け・醤油漬け」だ。

ツルンとしたやわらかい食感が楽しめるホタルイカの沖漬け・醤油漬け



青い光は、 小さな命の輝き。

波打ち際で最期のいのちの輝きをみせるホタルイカの身投げ。常願寺川河口から魚津市にいたる約15キロメートルの海岸線、沖合1.3キロメートルの海域は「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る



富山県推奨とやまブランドに認定されている富山湾産ホタルイカ。全身に数百個の発光器を持つ



調味液の材料や配合は各社さまざま



傷ひとつなくふっくらした身はツヤツヤ



高い品質を保つために、形を崩さないように目を取り除く作業は集中力が求められる

「もつ

「たいたない」から 生まれた知恵。

【食品ロス対策の 先駆けとして】

今こそ全国的に知られるホタルイカだが、広く流通するようになったのは輸送技術が発達した昭和30年代。明治の頃は「まついか」と呼ばれ、ほとんどが地元で消費されていた。茹でて酢みそ和えて食べるのが一般的で、地域によっては畑の肥料や魚の餌としても使われていた。

ホタルイカの沖漬け・醤油漬が誕生したのは1980年ごろ。「昔は消費量が少なく、冷凍保存したホタルイカが溜まっていたいき、活用方法に困って

いました。それを見た母が、捨てるのもつたないのどにかおいしく食べられないかと考えたのです」。こう話すのは、射水市にある水産加工会社・京吉の京谷政秀社長。

同じ頃、自家製のイカの塩辛にイカ墨を加えた郷土食・黒作りを卸していた温泉旅館から、手や器が黒くなるので、他に北陸らしい商品はなにかと相談を受けていた。

そんな折、仲間さんから「ホタルイカを塩辛にしてみましたどうか」と提案があり、試しに生のホタルイカを塩漬けにして発酵させたところ、大変おいしい塩辛ができた。

【形を崩さない 丁寧な手仕事】

漁港から加工場へ持ち込まれたホタルイカは、食中毒の予防と保存性を高めるために一度冷凍する。解凍されたホタルイカは、早朝から職人たちが昔ながらの手作業で二匹ずつ丁寧に目を取り除き、水洗いし、調味液に漬け込んでいく。その手際の良さは、長年の経験から身についた熟練の技だ。

京吉の京谷政秀社長

味の良さはもちろん、扱いやすく保存がきく点も喜ばれ、たちまち評判になった。これをきっかけに、富山県はホタルイカの商品開発に着手。その際、京吉はホタルイカの塩辛づくりの経験や製法に関する知見、助言を富山県食品研究所に惜しみなく提供し、新たな沖漬けが誕生した。「当時はホタルイカを生で食べる習慣がなかったため、沖漬けは画期的な商品でした」。おいしさを広く知ってもらおうと富山県は製法を一般公開し、そのレシピを取り入れた県内の水産加工会社が独自の商品を展開。ホタルイカの沖漬け・醤油漬は全国、そして世界へと広がっていた。食品ロスの先駆けともいえる「もつたない精神」が、新しい食文化を生み出したのである。





各社ホームページにてアレンジレシピが公開されている。写真は松本魚問屋の専属シェフが考案した「ほたるいかのじゃがバター」(上)と「ほたるいか沖漬けで新若芽の辛子味噌和え」(下)

豊かにする。

「季節を問わず 神秘の味を楽しむ」

「ちよっとわさびを付けて、ご飯のおともや酒の肴として食べるのが一番おいしい」。シンブルだが、ホタルイカの贅沢な

旨味そのものをじっくり堪能できるおすすめのお食べ方だと京谷社長は笑う。
和食はもちろんパスタやアヒージョなどの洋食にもよく合い、好みに合わせてアレンジするのもよい。沖漬け・醬

旬の旨みが、

毎日の食卓を

「身が小さく鮮度が落ちるのも早いので、時間との勝負。形を崩さないよう丁寧に目だしを取り除くのはとても神経を使い、根気のいる作業です」と京谷社長は話す。

醤油に漬け込むことでワタの脂肪分の酸化を抑え、えぐみやニオイがでにくくなる。そのため、素材をまるごと使っても魚介特有の生臭さが少ない。むしろワタごと調味液に付け込むことで旨味が増し、風味に深みと広がり生まれる。

ツルンとした舌触りやお刺身に近い弾力のある食感、沖漬け・醤油漬けならではの

おいしさだ。

「店ごとに 独自の味を追求」

富山湾沿岸は、江戸時代に加賀藩が豊富な水産資源を活かした加工業を奨励したことから、水産加工が盛んな地域として発展してきた。

富山県内には、京吉をはじめ多くの水産加工会社があり、それぞれに伝統製法を守りながら、調味液や加工方法に工夫を凝らして独自の味を追求している。こだわりの味を食べ比べるのも楽しみ方のひとつだ。



うまみ成分のアミノ酸の他、ビタミンA、B群、ミネラルが多く含まれ栄養満点

message

旬の旨味が味わえる逸品

なかがわよしひさ
中川 義久さん
一般社団法人 富山県食品協会 理事・事務局長



ホタルイカは毎年春になると富山湾沿岸に来遊する富山県の特産物で、3月から6月と漁獲時期が限られており、春の風物詩として知られています。ホタルイカの沖漬けは、ホタルイカを生のまま、醤油、みりんをベースにした調味液に漬け込んだ商品です。姿かたちを楽しめるだけでなく、季節を問わず、一口で旬の時期の、コクのある内臓や、胴体、足それぞれの食感、風味を楽しめる逸品です。

油漬けは、旨みが凝縮しているため、ひと手間加えるだけで手軽に本格的な一品が完成する。
「地元や全国の人たちに毎日のおかずとして、もっと食べてもらいたい」(京谷社長)。富山湾の滋味深い味わいは、いつでも旬の味が楽しめる郷土食として注目を集めている。

【関連施設】



2025年11月、リニューアルオープン。食遊館では富山湾の海の幸を使った丼物、麺類、軽食などの食事が楽しめる。物産館では、ホタルイカ沖漬け・醤油漬けをはじめ、富山県の特産品やお土産が勢揃いし、富山の幸がまるごと堪能できる。

道の駅まるごと射水

- ☑ 射水市鏡宮296
- ☑ 国道8号線鏡宮高架橋を降りてすぐ
- ☎ 0766-83-0111
- 🕒 いみずキッチン、物産館 8:00~19:00
いみずCAFE 10:00~17:00
- 🕒 年中無休



身の大きなホタルイカがまるごと入った商品