

越の干蟹

旨味が活きる、干物の新生。



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
「越の干蟹」認定事業者

株式会社IMATO
射水市本町3丁目1-6
TEL.0766-82-2226
<https://imato.jp>



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 VOL.29

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



漁師が作る、

唯一無二の干物。

【新鮮な紅ズワイガニの新しい干物】

毎年9月1日、紅ズワイガニ漁が解禁されると、新湊漁港のセリ場は真っ赤に染まる。早朝に獲れたばかりの新鮮な紅ズワイガニで埋め尽くされ、威勢の良いセリ人の掛け声で活気づく。

乾燥とは異なる独自の製法で作られる越の干蟹は、塩気が強い干物のイメージを払拭し、塩気はほんのり。口に含むと旨味があふれ、噛むほどに風味が広がる。カニ本来の身の甘みや香りがしっかり感じられる、ジューシーで柔らかな身が特徴だ。

開発したのはI M A T O代表の東海勝久さん。28歳で漁師として独立して以来、「万葉かいらい」のブランド化や水産

加工業の立ち上げなど、漁師の新たな可能性を模索し続ける気鋭の漁師だ。「実は甲殻アレルギーのためカニは食べられない」と笑うが、そんな東海さんだからこそ、既成概念にとられない柔軟な発想が越の干蟹の誕生につながった。

【希少な地域性が付加価値を高める】

紅ズワイガニは、信頼のお

ける仲買人から質の高いものだけを仕入れる。加工品だからといって規格外品を使うのではなく、「おいしい干物」を作るために上質なカニを選ぶ。仲買人も魚を知り尽くす漁師が手がける商品ゆえ、品質には気を張るといふ。

越の干蟹のおいしさの秘密は、加工スピードにもある。富



富山湾で獲れた紅ズワイガニは、「高志の紅ガニ」と呼ばれ富山県推奨とやまブランドに認定されている



一面に染まる深紅は旨さの証。

腹の部分に詰まった旨味エキスを逃さないため、仰向けで並べられる風景は圧巻。見学も可能

山湾沿岸で屈指の漁場を有する新湊漁港では、早朝に水揚げされた活きの良い紅ズワイガニが「昼セリ」で取引され、その日のうちに出荷される。漁場と漁港に近い富山湾だからこそ、干物づくりでも鮮度を最大限に活かすことができる。

また、昔ながらの湊町の暮らしが営まれていることも大きなメリットをもたらしている。近代化と共に全国の漁港の多くが大型港湾へ整備され、漁村は淘汰されていった。しかし、新湊には今も漁港周辺に加工場が残り、長く伝承されてきた手むき技術が生きている。

この類まれな環境が、オートメーション化された企業にはできない付加価値をもたらす。鮮度、旨味、食感の三拍子そろった極上の干物を生み出したのだ。



旨味がぎゅっと詰まった茹でた紅ズワイガニ。鮮度抜群の身は、香りと歯ごたえがしっかり残る



昔ながらの手むきで身を崩さないよう丁寧に殻から取り出す。味わいを左右する大事な工程

魚嫌いな子どもたちにも、

食べて欲しい。

【鮮度とおいしさを追求】

漁師の傍ら干物づくりを始めたきつかけは、子どもを持つ親御さんの声に「食べたいという想いからだった。」「子どもが魚嫌いで食べない」「干物は日持ちするが塩分や保存料が心配。安心して食べられる魚を作つてほしい」という声をよく耳にした。

塩辛さや生臭さから魚が苦手な子どもも多い。子どもの舌には大人よりも味を感じる味蕾が多く、特定の味や香りを敏感に感じ取るためだ。特に干物は保存を目的とした塩

蔵・乾燥により塩分濃度は高くなり、身質も固くなる。さらに、加工に時間のかかる天日干しなどの自然乾燥では生臭さが増してしまふ。

「新鮮な魚は匂いしません。加工方法を工夫すれば、子どもも安心して食べられる魚本来の味と香り、ふくらした身が味わえる。鮮度の良い干物ができるのではないかと考えました」と東海さん。

ただ、魚には詳しくても加工技術は素人。おいしさを追求した干物を作るための猛勉強が始まった。鮮度が良ければ、塩は表面にまぶす程度で十分に抗菌作用が働き日持

【新しい製法で干物の概念変える】

ちすること、現代の科学技術を組み合わせれば実現可能であることが分かり、理想は少しずつ形になっていった。

目指したのは「お手軽な鮮魚」。無添加で子どもも安心して食べられ、焼き魚のような風味と食感を味わえる、新しい発想の干物だ。

試行錯誤の末に辿り着いた独自の製法では、塩を使わず、海洋深層水にくぐらせて干すこれにより、水分を閉じ込めたようにしっとりふくら焼き上がる。

まず、のどぐろなどの旬の魚を使った干物を商品化した。鮮度を保ったまま加工するため、魚本来の味が楽しめる。

「魚嫌いだつた子どもたちが、取り合うほどおいしそうに食べてくれたのが本当に嬉しかった」と東海さんは話す。

さらに富山らしい干物をつくろうと着手したのが、富山県産紅ズワイガニを使った越の干蟹。カニの干物は全国に例のない新しい試みだ。

朝獲れの新鮮な紅ズワイガニをすぐに茹で上げ、カニ専門の地元の加工場で職人が丁寧に手むきした身を使う。水分だけを蒸発させて旨味がぎゅっと閉じ込めていく。

IMATO代表の東海勝久さん
水見出身ながら縁あって新湊で漁師になった



カニ本来の旨みや香りが口の中に広がる、まるで茹でたてのような滋味深い味わいの干物に仕上がった。富山県食品研究所の協力を得て開発した越の干蟹の製法は、特許取得済みだ。

先達の導きが未来を切り拓く

東海さんが新しいことに挑戦し続けてきた背景には、新湊漁業協同組合の元組合長・矢野恒信（のつねのぶ）さんの存在が大きいという。地元の小学校6年生に富山湾のカニを一匹プレゼン

トする「カニ給食」や富山湾の環境保全活動など、卓越したアイデアで新湊漁協を牽引してきた。漁師は魚を獲るだけでなく、未来のために何をすべきかを常に考えるべきだ、と行動で示してきた人物だった。「その姿を見続けてきた私も、漁師の新たな可能性を拓くために常に思考を巡らし、行動を起こしています」と熱く語る東海さん。海の魅力を多くの人に体感してもらおうと、射水市の内川や新湊を中心に、自らが操縦する富山湾のクルーズ観光もその証の一つだ。

噛むほどに広がる旨みと香り。

食卓を彩る贅沢な味わい

越の干物には、カニの脚を使用した「ボウ」と約半身分の胸肉とつめのほぐし身を混ぜ合わせた「ミックス」の2種類があり、食べ方や好みによって選ぶことができる。自宅でおつまみとして味わうのはもちろん、軽量で持ち運びやすく、アウトドアや外出時のおやつとしても重宝する。

旨味が凝縮されているため、料理素材としても優れている。炊き込みご飯やあんかけ、サラダのトッピングなどに加えるだけで、紅ズワイガニの上品な旨味と香りが際立つ贅沢な一品に。東京・神楽坂のミシユ

ラン星獲得店「日本料理一凛」でも、越の干蟹を使った蟹飯を提供し、好評を博している。近年、カニは趣向品として食べられることが多いが、東海さんは「もっと日常で気軽に楽しんでほしい」と話す。季節を問わず、いつでも手軽に楽しめる越の干蟹は、日々の食卓を一層豊かにしてくれる。



写真は上から「越の干蟹」を使った炊き込みご飯、ポタージュ、トースト。上品で贅沢な味わいが楽しめる



塩分控えめな鮮度の良い「越の干蟹」は、子どもだけでなく、高齢者や高血圧、心臓疾患などの塩分制限が必要な人にも喜ばれている

【関連施設】



五箇山・金沢・氷見を結ぶ中間地点に位置し、庄川温泉郷の玄関口にある道の駅。地元で獲れた旬の野菜・果物や土地に根付く加工品・土産品を数多く取り揃えている。併設するレストランやカフェでは、庄川・となみ野の恵みが味わえる。

道の駅庄川

- ☑ 砺波市庄川町示野437
- ☑ 北陸自動車道砺波ICから車で約15分
- ☎ 0763-82-7779
- 🕒 9:00～18:00
- 🗓 火曜日、年末年始(12/31、1/1、1/2)

message

際立つ上品な蟹の旨味

はしもとみきぞう
橋本幹造さん
日本料理 一凛 店主



北陸の蟹がご馳走なのは言わずと知れた事。「干した蟹?」越の干蟹は、日本料理の世界で育った私が、富山で見つけた新しい海の幸でした。新鮮な蟹の身を干すことで旨味が凝縮されます。身質が上手いではなく、味が旨味を増すが正しい表現でしょうか。当店で出す蟹飯は越の干蟹で出汁を振り炊き上げます。生蟹で炊き上げると甲殻類特有の匂いが邪魔をしますが、干蟹の出汁で炊く蟹飯は蟹の旨味と上品さだけが際立ちます。お味噌汁でも良し。どうぞお試しあれ。