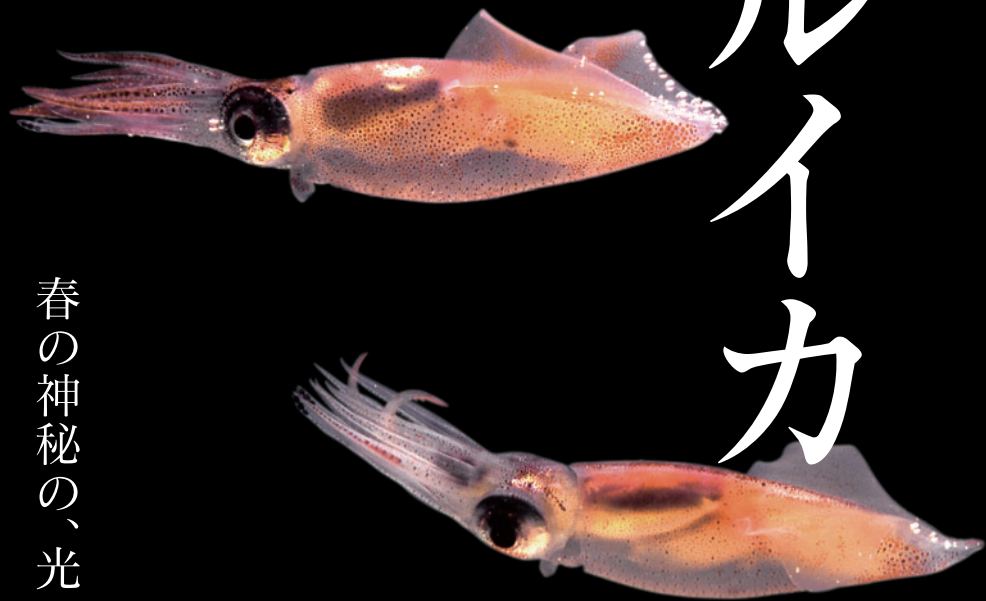


富山湾産 ホタルイカ



春の神秘の、光のうまみ。



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」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 (富山県森林水産会館内)
TEL.076-432-6223
<http://www.jf-net.ne.jp/tygyoren/>

朝日町漁業協同組合

下新川郡朝日町宮崎1353 TEL.0765-82-0034

入善漁業協同組合

下新川郡入善町芦崎338 TEL.0765-76-0111
<http://www.jf-nyuzen.jp/>

くろべ漁業協同組合

黒部市生地中区365 TEL.0765-57-0101
<http://www.jf-kurobe.jp/>

魚津漁業協同組合

魚津市漁港定坊割 TEL.0765-24-0068
<http://www.jf-uozu.or.jp/>

滑川漁業協同組合

滑川市高塚2616 TEL.076-475-2225

とやま市漁業協同組合

富山市四方港町87 TEL.076-435-2965

新湊漁業協同組合

射水市八幡町1-1100 TEL.0766-82-7707
<http://www.tairyonet.or.jp/>

氷見漁業協同組合

氷見市比美町435 TEL.0766-74-0170
<http://www.jf-net.ne.jp/tyhimigyokyo/>



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 | VOL.7

富山県観光・地域振興局地域振興課
TEL.076-444-9605 <http://toyama-brand.jp>

神秘の海から、

春の使者がやってきた。

深海から訪れる春の使者、ホタルイカ



【不思議の双璧】 蜃気楼とホタルイカ

野辺には土の香り。町筋には獅子舞。春がやってきた。この頃、富山湾ではまぼろしの楼閣が浮かび上がっては消える。

立山連峰の冷たい雪解け水が富山湾へ大量に流れこみ、大気の下部が冷やされることで発生する蜃気楼。城がゆらめくようなこの光景を、加賀藩の四代藩主・前田綱

紀は吉兆とし、喜見城と名づけて春の訪れを喜んだ。

季節は同じ春、富山湾にもうひとつの不思議が現れる。ホタルイカである。産卵のため、深海から群をなしてやってきたホタルイカは、幻想的なイルミネーションを見せる。春の天の川のような輝きは「富山湾の神秘」とよばれる。

【光を武器に 身を守る】

ホタルイカは、その生態がまだまだ多くの謎につつまれる。寿命は一年。回遊性で、ふだんは日本海全域の水深200〜600メートルの深海に棲む。山陰沖や兵庫、若狭湾でも底曳網による漁がなされているが、漁場と漁港が近い定置網で獲るのは富山湾だけである。

する。発光の理由は相手を威嚇するためとも、自分の影を消して敵をあざむくためともいわれている。光を自在にあやつるホタルイカは、護身術にたけたイカである。富山湾の新湊から滑川、魚津にかけてが、ホタルイカの主な漁場。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。

左：かつて漁師たちは蜃気楼を竜宮城にたとえ、ホタルイカを「竜宮の使者」と呼んだ



波打ち際に押し寄せたホタルイカは、最期の力をふりしぼって光る

撮影 給良亮男(北日本新聞掲載〈H22.3.14〉)

蜃気楼が浮かぶ海に、 いのちの光が乱舞する。





体に数百個の発光器を持つホタルイカ。青白く輝きながら生命のいとなみを繰り返す



網を引き揚げる漁船のすぐ横で、美しい発光が観られるホタルイカ観光

富山湾のホタルイカは、 ふくよかさが違う。

「産卵期を狙って 仕掛けるわら網」

漁を終えて港に戻る船の上では、漁師たちが暖をとるため薪をくべたドラム缶に焼き網を乗せ、獲れたてのホタルイカを炙る。5〜6センチメートルの身をほおぼると、新鮮なワタの旨味がはじける。「これほど旨いもんはない」と、滑川春網定置漁業組合の水井秀逸みずいしゅういつさんは話す。

3月〜6月、ホタルイカは産卵のために接岸と離岸を繰り返す。富山湾で獲れるホタルイカの99パーセントは、産卵期を迎え、まるまると肥えた雌たちだ。

滑川沖では、これを狙って400年以上前から漁が行われている。

網に自然と入ってくるものだけを漁獲する定置網漁。ホタルイカを誘導する役目の垣網は、長さ500メートルにも及ぶ。この網には今でもわらが用いられている。わら網は漁が終わるとそのまま海に沈められ、小魚たちの揺りかごとなる。

深夜、深海から浮上したホタルイカは、海岸近くで産卵する。明け方、沖へと戻る道に、垣網が立ちはだかる。垣網のわらは海中でふやけて網目が狭くなり、これがホタルイカには塀のように映る。

「これを食べんと 春が来ない」

「富山のホタルイカは格別だよ。産卵期のものを獲るから、卵巣が成熟してしまるとこい。ワタにも脂が乗っていて極上」と水井さんは話す。富山湾は大陸棚が狭く、藍がめとよばれる海底谷

障害物に出会うと沖へ逃げる習性があるホタルイカは、慌てて垣網の先へと進む。そこに、人が両手を広げたような「そで網」が待ち受ける。定置網には、習性を読みつづけた技が息づく。

網が絞られると、漁師たちは網の中のホタルイカを小さなタモで丁寧にすくいあげる。網にふれたホタルイカは発光し、最期のいのちの輝きを見せる。

が海岸近くまで迫る。定置網を仕掛けた漁場まではわずか数キロ、15〜20分程度の距離。漁獲後のホタルイカは、すぐさま船倉の冷水に浸けられ、漁港に運ばれる。この近さが、どこにも負けない鮮度をかええる。

「漁師も地元の人もみんなホタルイカを愛しとる。だから傷つけんように獲って、大事に運ぶ。ここでは『ホタルイカ食べた？』が挨拶がわり。これを食べんと春が来た気分がせん」（水井さん）

滑川春網定置漁業組合の水井秀逸副組合長





酢みそ和え、パスタ、寿司、しゃぶしゃぶ……春の神祕は多彩な料理で楽しめる



漁の終わる明け方、漁港で競りが始まる。大漁に漁師たちが顔をほころばせる

新鮮さを直送する ボイル加工

ホタルイカ料理は、春がきた喜びをさらに深める。ボイルホタルイカを味わうなら、地元では、アサツキを添えた「酢みそ和え」が定番。甘酸っぱい辛子味噌が、ホタルイカのふっくらとした旨味を引き立てる。

ワタごと堪能できるのは、他のイカに比べて身が小さいホタルイカならではの醍醐味。ワタには旨味成分であるアミノ酸のほか、ビタミンA、Eも多く含まれる。ホタルイカの美味しさが知られるようになるのは、昭和30年代。輸送技術が発達し、全国の市場へボイル加工品が出回るようになってからだ。

富山市の水産加工場では、昭和28年からホタルイカのボ

桜色

深海からやってきて、いくつもの神祕で人を魅了する春の使者。ぎゅっしりつまつたその旨味は、不思議の海、富山湾の魅力そのものである。

の身からはじける

春のよろこび。

message

富山のホタルイカが、東京に春を告げる。

うおぎきひろし
宇於崎洋志さん
昆布どり（東京・中目黒）



東京のスーパーでも富山のホタルイカが出回るようになると、「春が来たんだなあ」と実感します。富山湾産は、身がふっくらと大きく、ツヤもハリもある。ワタの詰まり具合も全然違いますね。おすすめは、甘口の醤油とわさびでいただく「浜茹で」。素材がいいから、こんなシンプルな食べ方でも十分ご馳走になるんですよ。



【関連施設】



富山湾の神祕、ホタルイカ。その生態の不思議について、最新のメディアを駆使して紹介する体験型の博物館。3月20日～5月31日には、目の前で生きたホタルイカが発光するライブショーが楽しめる。

ほたるいかミュージアム

- 〒 滑川市中川原410
- ☎ JR滑川駅より徒歩8分
- ☎ 076-476-9300
- 🕒 9:00～17:00
- 📅 6/1～3/19の毎週火曜（祝日の場合は翌日）、年末年始、1月最終月曜から3日間
- 👤 3/20～5/31 大人800円、小人400円、6/1～3/19 大人600円、小人300円

不思議の海を まるごと楽しむ

イル加工を行う。ボイルすることで鮮度を保持したホタルイカは、県外へ出荷され、翌日には各地のスーパーに並ぶ。「釜の熱湯に、新鮮なホタルイカをさつとくぐらせる。あつと言う間にきれいな桜色になる。ふくよかき、ツヤは、産卵期のものを獲る富山湾だけのもの」と加工担当者は話す。

午前3時。漆黒の海から網が引き揚げられ、ホタルイカが光を発し始めると、観光船から歓声が沸く。滑川市で大正時代より行われる「ほたるいか海上観光」では、海面が幻想的な光におおわれ

るホタルイカ漁を間近に観ることができ。日々の生業と観光が共存する「エコツーリズム」が、この地には100年も前から息づいている。新月の晴れた夜、波打ち際には大群のホタルイカが押し寄せる。波に洗われて、やがて力尽きるさまを、地元では「ホタルイカの身投げ」とよぶ。

ふっくら肥った身とツヤの良さが、富山湾産ホタルイカの旨さのあかし

