



この海だけの、宝石の味。



人と風土に、ストーリーがある
とやまブランド物語 | VOL.6



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 「富山湾のシロエビ」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/>

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.taiyonet.or.jp/>

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

光の届かない深海へ、

宝石を求めて 網を入れる。



「富山湾だけで 「発掘」されるエビ」

まだ明けきらぬ春の富山湾。風いだ藍色の海を切り裂くかのように、小型底曳船のエンジン音が響く。春の訪れとともに始まる富山湾のシロエビ漁。岩瀬沖の漁場は、6隻の漁船で活気づく。

富山市で三代にわたりシロエビ漁をいとなむ網谷繁彦さんは、船の上で舵を握り、網を揚げるタイミングを静かにじっと待つ。頃あいを

計らって揚網機を動かし、ゆつくり網を巻きとると、やがて袋網に入ったシロエビが海面に姿を現す。

体長6〜7センチメートル、重さ1.6〜1.7グラム。水揚げされたばかりのシロエビは透明な淡いピンク色。水晶のように透きとおった姿が、朝日を浴びてキラキラと輝く。その美しさは「富山湾の宝石」にたとえられる。

シロエビは、駿河湾、相模湾、糸魚川沖にも分布するが、漁業が成り立つほど漁獲さ

れるのは世界でもただ二か所。ここ、富山湾だけである。

「豊かな海底谷が、 シロエビのすみか」

富山湾は、日本で最も深い湾のひとつ。最深部は水深1200メートルにも達する。

対馬暖流が流れ込む表層は、ブリ、マグロをはじめとする暖流系の魚が回遊する暖かな海。その下の水深300メートル以深には、一年を通じて水温が2度以下の日本

海固有水（深層水）が横たわり、ベニズワイガニ、ゲンゲといった冷水系の魚が棲んでいる。大陸棚の際には海底谷が発達し、庄川、神通川、常願寺川の河口沖には、V字にえぐられた深い谷が沖へと伸びる。

海底谷の谷頭付近は、濃い藍色の海面が染料の藍の色に似ていることから「藍がめ」とよばれる。この藍がめの底、太陽光の届かない水深150〜300メートルの海が、シロエビのすみかである。

シロエビは、
己の美しさを
光の下で知る。





漁師と流通の連携プレーで、傷みややすいシロエビを新鮮なまま消費地へ届ける

写真提供 富山新聞社

人が海に合わせると、海が近づいてくる。



網を巻きとると、ふくる網の底を膨れあがらせて、シロエビが姿を現す

写真提供 富山新聞社

も富山湾のシロエビの希少性を高める。1回の水揚げごとに船の上で殺菌海水に漬けられ、すぐさま漁港に運ばれる。一日の漁で、それを3回繰り返す。

「シロエビの気持ちになれ」

シロエビは神出鬼没のエビである。春から夏にかけては沖の深場から岸近くへ、富山湾内を浮遊しながら移動する。さらに、一日の間でも深い所から浅い所まで自由自在に動く。「このつかみどころのなさが、漁師魂に火をつける」と、網谷さんは目を輝かせる。

未明に港を出発した船は、1キロメートル沖の漁場に向かう。網につながるロープの片側をブイに引っかけ、魚群探知機でシロエビの群れを確

「藍がめに合わせた「かけ回し漁法」

富山湾のシロエビ漁は、明治時代より新湊、岩瀬、水橋地区で行われてきた。

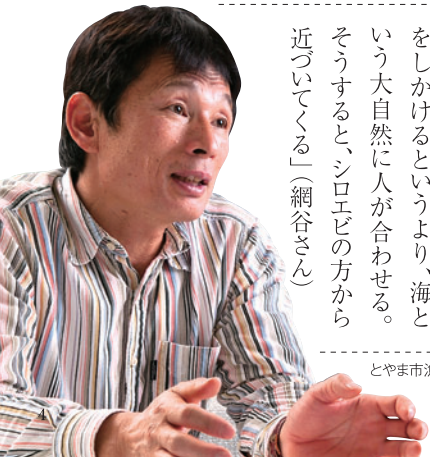
急峻な藍がめの地形に合わせた「かけ回し漁法」。漁に用いられるのは奥行60メートルの「ふくら網」の両そでに、長さ約100メートルの「そで網」を設けた巨大な底曳網。網の容積は、通常の小型底曳網の4〜5倍にもなる。

藍がめは地形が複雑で、網が傷つきやすいことから、網にはあらかじめ破れやすい部分がつくられている。網の細部は船によって違い、それぞれの船が先祖代々の技を守る。貴重なシロエビを獲り尽くすことのないよう、漁期は4月から11月と定められている。漁場が近く、鮮度がいいこと

認。数分後のシロエビの動きを予想し、網を海に落としながら、船は大きく円を描くように航行する。

スタート地点のブイまで戻ると、網が水深200〜300メートルまで落ちるのを待つ。およそ20分後、海底に着く手前で網を引きあげる。風や潮の流れ、シロエビの動き、藍がめの地形。かけ回し漁法には、すべてを計算した高度で繊細な技が求められる。

「親父はよく『シロエビの気持ちになれ』と言っていた。漁をしかけるといふより、海という大自然に人が合わせる。そうすると、シロエビの方から近づいてくる」(網谷さん)



とやま市漁協の網谷繁彦副組合長



熟練の技により、一尾ずつ丁寧にむき身が作られていく

この海だけの宝石を、 味わいつくす。

【地元の味は いまや全国の味へ】

富山市岩瀬の水産加工会社では、シロエビをむき身に加工している。女性たちによる昔ながらの手仕事で、ひとつひとつ丁寧に殻をむかれた新鮮な身は、地元の料亭などに卸され、刺身として提供される。

「6〜7センチメートル足らずのシロエビを扱うのは手間と根気のいる作業。わずかな身も少しでもたくさん取るために、丹念な仕事を心がけています。料理人の方にも重宝されています」と、手むき作業にあたる女性の話す。

富山湾でしか獲れないシロエビは、かつてはこの地でしか味わえない「地元の味」だった。

富山では、煮物や素麺のだし汁として喜ばれていたが、鮮度落ちが早く、流通経路に乗りにくいこともあって、生のシロエビが県内外に回ることは少なかった。

地元でしか味わえなかった刺身が、広く味わえるようになったのは、冷凍・冷蔵技術や輸送手段の発達によるところが大きい。また、「シロエビの脱殻機」の登場で大量のむき身加工が可能となったことも相まって、シロエビの刺身の



美味しさは全国の人たちの知るところとなる。

【シロエビ70尾が 刺身一人前】

シロエビには、甘味と旨味のもととなるアミノ酸、グリシン、アラニン、アルギニンが豊富に含まれている。これらの成分が、シロエビ独特のとりりとした食感と濃厚な味わ

いを生んでいる。

極上の甘味を楽しむには、なんといつても刺身がいい。身が小さいため、刺身一人前には約70尾ものシロエビが必要になる。昆布の風味が加わる昆布じめも、シロエビの美味しさがひきたつ逸品だ。

パリパリとした殻の香ばしさも楽しめる唐揚げ、すり身を入れたすまし汁、さらにはフレンチやイタリアンまで、

多彩な馳走へと七変化する。

鉱脈に眠るダイヤモンドを探りあてるように、知恵と技をつくして獲られる富山湾のシロエビ。その小さな身には、深海の輝きに挑む漁師たちのロマンが詰まっている。獲る者、料理する者、それを食す者。海の宝石は、人を取りこにしてやまない。

コクのある甘味を楽しむなら刺身がおすすめ



上：寿司ネタとしても人気。軍艦巻き、昆布じめで多彩な味を楽しむ
下：むき身を数十尾も使うシロエビ団子は地元料亭の名物

message

他のエビにはない濃厚さ

はまもり あつし
浜守 淳さん
新湊はま作 料理長(東京東銀座)



シロエビは、他のエビにはない濃厚な甘味が魅力です。刺身を食べた方はみんな、まるで宝物に出会ったような幸せな顔になります。唐揚げにして、香ばしい殻を丸ごとパリパリと楽しめるのも、殻が柔らかいシロエビならではの。富山でしか獲れない貴重な味ですが、東京でも、その美味しさに夢中になる人が増えています。

【関連施設】



古くからシロエビ漁が盛んな岩瀬のまち。岩瀬運河沿いのカナル会館では、シロエビ料理が味わえるレストランをはじめ、寿司店、特産品コーナーが並ぶ。港町情緒といっしょにとれたての海の宝石を堪能したい。

岩瀬カナル会館

- 〒富山市岩瀬天神町48
- 富山ライトレール岩瀬浜駅より徒歩1分
- 076-438-8446
- 9:30~17:00(飲食は別営業)
- 年末年始