

越前ガニに続く 福井の新名物！ 「越前がれい」試食会開催

主催
越前町漁業協同組合
共催
福井県漁業協同組合連合会
福井商工会議所

地元福井の漁港を代表する自慢の魚「越前がれい（アカガレイ）」を普及していき、「越前がれい」が漁れてから、消費者に届くまでの「流通経路（サプライチェーン）」に関わる方々にその美味しさ・魅力をPRするための試食会を10月16日にザ・グランユアーズフクイ天山の間にて開催した。



マスコミ等の取材も多数殺到した

旬の時期（10月～2月）の到来に合わせて開催したこの催しには、漁業者、卸・仲卸業者、飲食店関係者、観光関連業者等118名が集まった。

「越前がれい」とは

福井県で水揚げされるアカガレイを、水揚げ量が多い越前町の



和洋様々な料理が振舞われた

地名にちなんで「越前がれい」と呼ぶ。鮮度維持が難しく且つすぐに身が固くなるため新鮮な状態で流通させることが非常に難しい魚である。色々な食べ方がある中で、特に美味しいのは何と云っても「刺身」。白く透き通った刺身は、食感が良く甘みがあり肉厚で味も濃厚で、ヒラメ以上の味覚とも言われている。

付加価値を高める 活締め・神経抜き

越前がれいを新鮮な状態で提供できるか漁業者側で試行錯誤を繰り返した結果、漁業者自らが「活締め」「神経抜き」を学び、実際に行うことで鮮度維持を実現。県内広域・県外の飲食店でも新鮮な状態で取り扱いが可能となった。

当日は、活締め・神経抜きを行った「越前がれい」の、抜群の鮮度を味わってもらうため、日本料理・橋（ユアーズホテルフクイ内）の鳥山恵輔料理長の監修により、刺身や寿司をはじめ和洋様々な料理計18品が振舞われた。

刺身を食した参加者からは「ヒラメの代用食材としても十分活用

可能」「県内でどこで食べる事ができるか教えてほしい」などといった声が多く聞かれた。今後は県内の飲食店等で本格的に供給される体制づくりなどを検討していく。



鮮度抜群の越前がれいの刺身

TOPICS

アカガレイの特徴

水深2000m～3000m、水温5℃以下の海底に生息している。旬の時期は10月～2月。福井県の平成26年度の統計によると、漁獲量は123万kg、総陸揚金額はカニ類に次いで5億3千万円。