

















写 真	標準和名 (地元での 呼び名)	漁獲量の多い時期												お すす め の 食 べ 方 等	底曳網による年間漁獲量 (t)	
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
	ズワイガニ (越前がに)	■	■	■								■	■	■	雄のズワイガニで冬の越前海岸を代表する味覚の王者と言われており、「県の魚」になっています。黄色いタグが目印。 食べ方は茹でるのがおすすめで、水揚げされた日の気候や状況に応じて塩や時間を調整して茹で上げます。その絶妙な塩加減がかに身の甘さを引き立てます。	101
	ズワイガニ (セイコガニ)												■	■	雌のズワイガニで越前がによりも小ぶりですが、越前がに以上の味わいと定評があります。その味がお腹の外子と内子です。越前がによりも手頃な価格で、地元ではセイコガニファンが多いようです。	85
	ズワイガニ (ミスガニ ズボガニ)		■	■											雄のズワイガニの脱皮直後の状態をミスガニといいます。脱皮直後なので水分が多く、食べる時に「ズボン」という音が出るので、地元では「ズボガニ」と呼ばれて親しまれています。通常のズワイガニより甘みがあってジューシーなのが特徴的です。	(越前町のみ集計) 80
	ズワイガニ (ヤマガニ)	■	■	■									■	■	最終脱皮する前の爪が細い雄のズワイガニです。身は充実していてヤマガニのミンは特に美味だと漁師の間では有名です。 ズワイガニと同様、茹でて食べるのがおすすめです。	(越前町のみ集計) 44
	ホッコク アカエビ (甘えび)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	産地と姿に由来し、甘えびは、その甘い味ゆえの別称です。口に入れるとほのかに感じる潮の香り、とろとしたまろやかさと甘味が広がります。刺身で頂くと、その甘さを十分に楽しめます。	89
	トゲザコエビ (越前えび)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	甘えびの網の中に、まれに入ってくるのが越前えび(標準和名トゲザコエビ)です。ぷりぷりとした食感が特徴。その味わいは、甘えびに勝るとも劣らない美味しさで、地元では「越前えびの方が好き」という人も多くいます。	(越前町のみ集計) 21
	アカガレイ (越前がれい)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	福井県で漁獲されるカレイ類の代表格。厚い身の中に美味しさがギュッと詰まっています。子持ちがれいの煮付けは絶品。また、お刺身でも食べられるよう、活〆・神経抜きを取り組みも始まりました。	1202
	ヤナギムシ ガレイ (若狭がれい ささがれ)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	標準和名はヤナギムシガレイで、地元では「笹がれい」または「甘がれい」とも呼ばれ、上品な身の甘さが格別です。塩をして天日に干すことで身が締まって美味しさが増します。皇室にも献上され、柳や笹の葉のようなスレンダーな姿が特徴です。	55
	ソウハチ (エテガレイ、 シロガレイ)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	越前・三国では温泉ガレイとも呼ばれるソウハチです。春から夏にかけてが旬です。独特の香りがあり、干物や薫製などで食されます。温泉宿の朝食の定番となっています。	(越前町のみ集計) 63
	ムシガレイ (イシガレイ ミズガレイ)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	県内の漁獲量は多くありませんが、美味しい魚です。塩焼きが一般的ですが、一夜干しは上品で、若狭がれいにも負けず人気です。	(越前町のみ集計) 20
	ヒレグロ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	やや細長い木の葉状で全体に薄黒く、鱗は黒いです。裏側頭部に粘液を出すくぼみがあります。水分が多く、煮崩れしやすいですが、やや大めの水分で煮上げていくと、弱点である水っぽさが目立たなくなり、身がしっとりして柔らかいのがよい点となり非常においしいです。	(越前町のみ集計) 27
	ヒラメ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	その名の通り、平たい長円型で左側に眼があります。体内で作るビタミンやホルモンの材料、遊離アミノ酸のバランスが良く、水温で熟成させると更に旨みは倍増。調理法は煮つけやソテーの他、カルパッチョやマリネにもオススメです。	87
	キダイ (レンコダイ)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	小浜名産「小鯛の笹漬け」の原料です。小鯛の笹漬けとは、キダイを三枚におろして薄塩にした後に米酢と調味料に漬けこみ笹の葉とともに杉の木樽に詰めたものです。杉樽が魚の余分な水分を吸収して旨みを凝縮、短期熟成を可能にしたのです。	(小浜市・越前町のみ集計) 83
	マトウダイ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	名前のマトウは見た目から馬のような顔をしているから「馬頭鯛(マトウダイ)」また、身体に黒い大きな斑紋が左右に一つずつあり、それが的のように見える事から「的鯛(マトダイ)」とも呼ばれています。マトウダイはもっちりとした食感があり、刺身が美味しい魚です。	(越前町のみ集計) 11
	ニギス (めぎす)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	水深100~400mほどの砂泥質の海底に生息しています。キスとは別の種類ですが様相は似ていて、細長く背部が淡青色、腹側は銀白色です。焼いても煮ても美味しいのですが、地元で最もポピュラーなのは塩いりです。食べる際には醤油やポン酢をかけるのが一般的で、飽きのこない大変おいしい味です。	25
	ハタハタ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	底曳網で獲れる冬の味覚。福井のハタハタは脂が乗っています。一夜干しにして焼いたり、煮付けで食べるのが一般的です。若狭地方では醤油漬けにしてから、一夜干しにするのが主流です。	235

