

見つめ直そう日本の海

大きな海の豊かなめぐみ

グループ名	鹿の瀬ブルース
研究メンバー	北地 清治(代表)
	名執 一彦 安田 静男
	有田八重子 継山 忍

研究メンバー



海の魚が減っている(汚染)



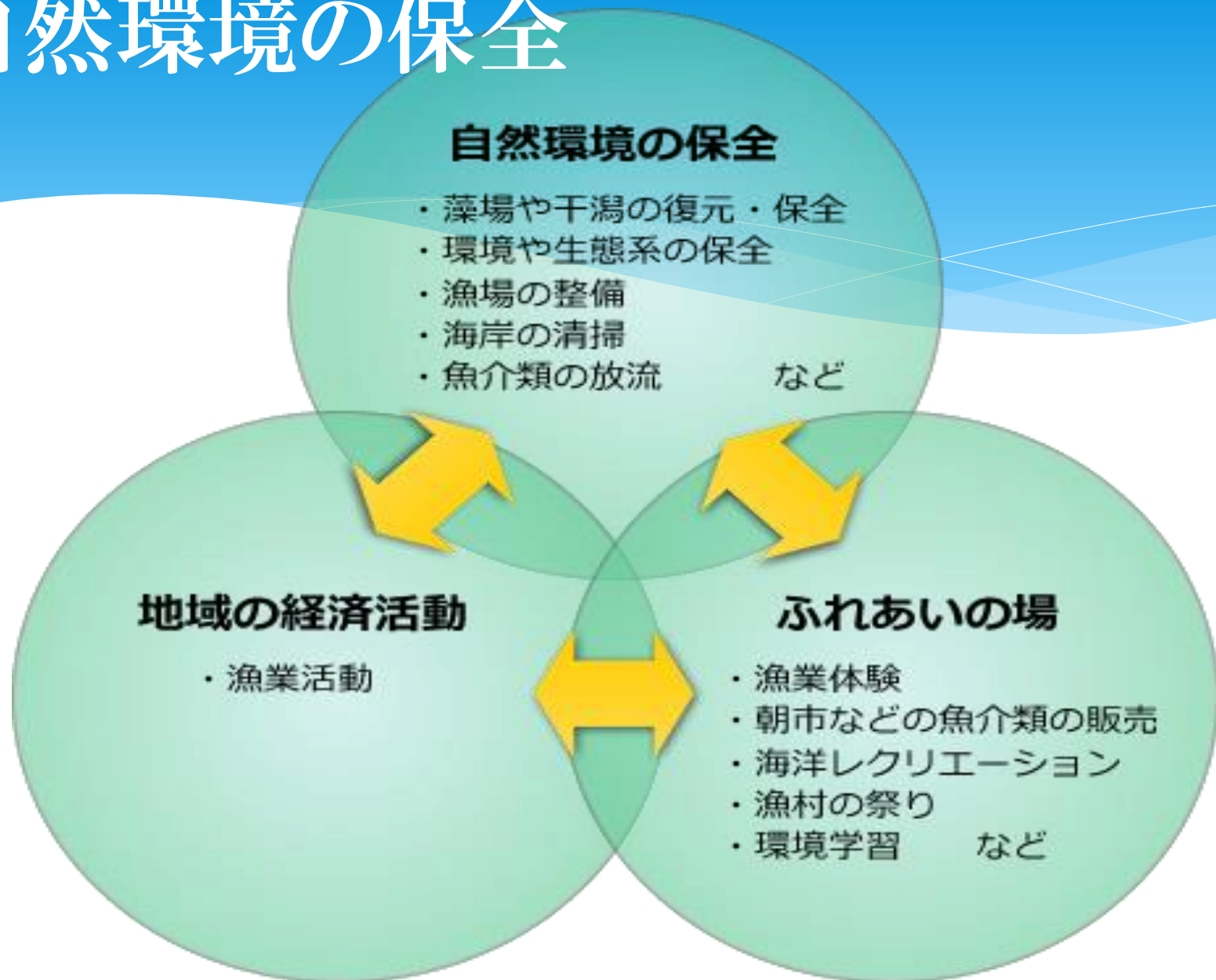
(乱獲)



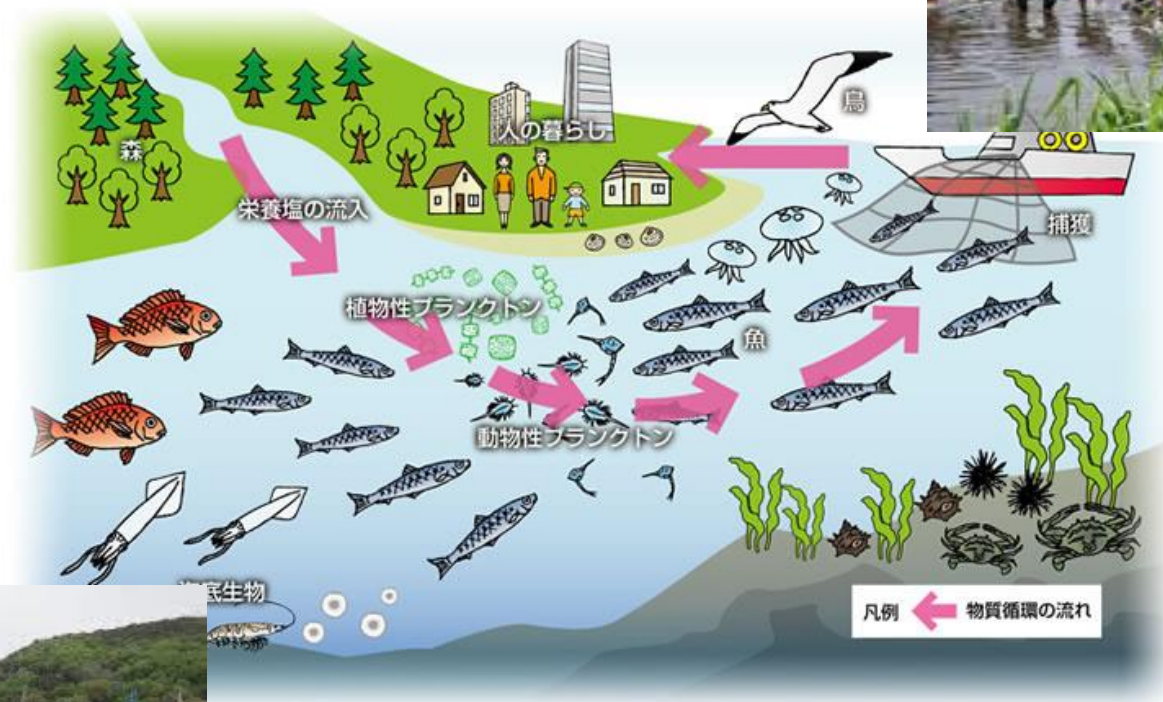
(栄養不足)



自然環境の保全



里海づくり



日本の海の近くでとれる魚

日本の海の近くでとれる主な魚

魚の絵をクリックしてみよう！





干物に最適 ガンゾウビラメ

身はフリフリとしていて、きれいな白身です。ヒラメ科の中ではヒラメ以外でもっとも大きくなり、ヒラメと見間違ふこともありますが、旬は寒い時期になります。



釣り魚でも人気 サクラマス

川魚のヤマメが海へ下り、大きく銀色に成長したものです。2〜5月、定置網漁で獲れます。塩井港の北部を流れる大瀬川は、釣り人の聖地です。



海女の潜水漁 サザエ

潜水漁、舟に乗って筒網を覗きながら長い竿で刺して捕る磯見漁、刺し網漁などで獲られます。春から初夏が旬で、つば焼きや刺身が美味です。



春の訪れを告げる サヨリ

内湾の海面を群れとなって泳いでいる様子は、春を感じます。漁期は4〜5月で、船引き網で漁獲。小浜では、小浜とともにサヨリのさき漬けも作られています。



身がやわらかい サワラ

塩井では過半定置網で漁獲されますが、特に秋に漁獲量が多いのが特長。関西では春先が黄バツと言われ、関東では「サワラ」といって冬に珍重されます。



赤みの体が特長 越前がれい

アカガレイのことで、塩井港で漁獲されるカレイ類の代表種。旬は定置網漁が解禁月の月から翌年4〜5月頃。地元では刺身も楽しめます。



温泉朝食の定番 エテガレイ

別名シロガレイ。最終では温泉ガレイとも呼ばれるソウハチのことです。春から夏にかけてが旬です。独特の香りがあり、干物や煮物などで食べられます。



鋭いトゲを持つ カサゴ

頭にトゲが多く、赤っぽい色をしています。生息数も多く、一年中獲れ、季節によって味もそれほど変わりません。春に産卵を終えて、夏に身が太ります。



祝い鯛に登場する カナガシラ

ホウボウによく似ていますが、少々小さく、口先にはトゲがあり、背ヒレに深紅色の模紋があります。若狭では珍重されており、祝い鯛にもよく登場します。



身も肝も絶品です カワハギ

バクチコキやハゲなど地域によって様々な呼び名があります。旬は夏ですが、身が太る秋から冬も美味しく、身はフグに、肝はアンコウに匹敵します。



絹のように白い身 ウスメバル

ひと昔前までは大衆魚でしたが、近年は高級魚として取引されています。身は絹のように滑らかで白い。脂が適度にあるので、煮つけは絶上の味わいです。



味わい深い干物 ウマヅラハギ

市場では比較的人気の多い魚です。刺身は透明感があって、甘みがあります。秋にたっぷり脂がのった生ものは絶品で、身と合わせて食べるのがお勧めです。



希少な珍味 越前うに

日本三大珍味の一つ。海女さんが潜りして獲るバフウニを塩漬けした加工品です。100gの製品を作るのに100個以上のウニが使われます。



甘い味よりも甘い 越前えび

甘えびを狙う網の中にまれに入る幼いエビ。鮮度が落ちるのが早く、地元だけで食われていましたが船内冷凍で出荷できるようになりました。



黄色いタグが目印 越前かに

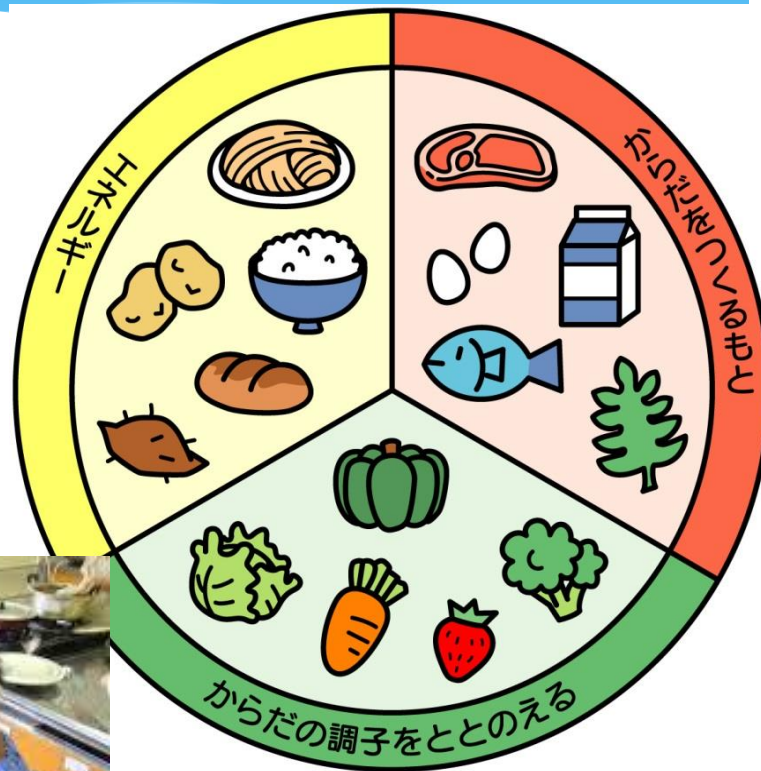
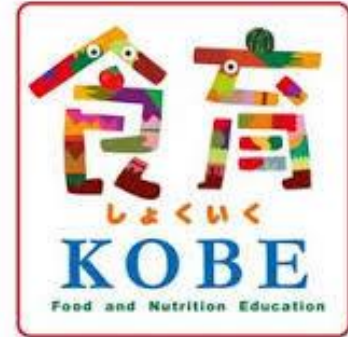
11月初旬に、冬の訪れを告げるスワイカニ漁が解禁となります。市場では雄カニのみを越前かにと呼びます。水揚げ漁港の名が入った黄色いタグが目印です。

日本が育んだ魚食文化

- 様々な調理法で生み出される多彩な料理
- 獲る技術、品質の目利き ○ 加工、保存方法
- 調理道具や方法

食育

食でつながろう！笑顔と健康



地場の魚と郷土料理



外国に根付く日本料理



フィールドワーク









終わり

御清聴ありがとうございました