

越前がに



生産地：福井県

登録団体：福井県漁業協同組合連合会

農林水産大臣登録第69号



特性

漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨味を持ち、品質が高いずわいがに。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っている。

地域との結び付き

越前海岸沖の急深な地形によって沿岸から近距離にずわいがにの好漁場が形成されたため、古くからずわいがにの産地として知られている。ずわいがにの取引の経験を豊富に有する、いわゆる「目利きの力」のある流通業者が満足する品質のずわいがにを安定して水揚げする必要があったことから、漁獲後の船上での選別作業や鮮度維持のための冷温保管が徹底されている。