

とやま アラカルト

ご存じですか? 県のさかな

県では、水産業のイメージアップと消費拡大を図るため、“富山湾の王者”ブリ、“富山湾の神秘”ホタルイカ、“富山湾の宝石”シロエビの3種を「富山県のさかな」として選定しました。

富山湾の王者

ブリ

成長の段階でツバイン（コズクラ）、ガンド、ブリと呼び名を変える出世魚。その精悍な顔つきには、“富山湾の王者”としての風格が漂う。

産卵前の11月から1月にかけて漁獲される脂の乗った「寒ブリ」は特に美味しい。



富山湾の神秘

ホタルイカ

4月から6月の産卵期に、常願寺川河口付近から魚津港にかけての沿岸を、青白い光を放ちながら群遊する。なぜ発光するかについては、威嚇、幻惑、餌寄せなど様々な説があり、“富山湾の神秘”となっている。

桜煮や酢味噌あえなどは、富山の春の食卓を飾る代表的な味わい。



富山県のさかなシンボルマーク



富山湾の宝石

シロエビ

“あいがめ”と呼ばれる富山湾特有の深い海底谷に生息する珍しいエビで、富山湾が世界唯一の漁場。4月から11月にかけて漁獲される。生きているものは透明なピンク色で、“富山湾の宝石”と呼ぶにふさわしい美しさ。

寿司やかき揚げとして食され、その味は絶品である。

