

天然のいけす 富山湾が多種多彩な旨い魚を育む

“きときと(新鮮)”の本場、新湊漁港を擁する「富山射水^{いみず}」で初開催

平成28年6月26日(日)の第7回日本さかな検定を、富山県射水市で開催します。

漁場と漁港がきわめて近く、「天然のいけす」と称される富山湾は、知る人ぞ知る魚介類の宝庫。日本海に分布する約800種類の魚介類のうち、約500種類が富山湾に生息するといわれ、そのうち約200種類が水揚げされています。

かくも多彩な海の幸に恵まれる理由は、富山湾の特徴に隠されています。富山湾の海水は3層構造になっていて、表層には立山連峰や白山水系から栄養分豊かな河川水が流れ込み、その下層には温かい対馬暖流水が流れています。さらに下層の水深300m以下には、冷たい日本海固有水(深層水)が横たわっています。つまり、富山湾は、栄養分の豊富な湾内に暖流を回遊するブリなどの魚と冷たい深海のエビ、カニなど両方の魚介類が生息する恵まれた海なのです。特に、海岸の近くから深さ1,000m以上まで急激に沈み込む富山湾独特の海底谷は「藍瓶(あいがめ)」と呼ばれ、シロエビ、ベニズワイガニ、バイ貝など多くの魚介類の格好のすみかとなっています。

浜前漁場といわれるほど漁場が近い射水市の新湊漁港は、通常の魚市場で行われる早朝のセリのほか、地元で「七時(などき)のせり」と呼ばれる昼セリが行われることで知られる、県内屈指の水揚げを誇る漁港。6月の時期には、富山市の岩瀬港とここ新湊でしか水揚げされない白エビや、甘エビ、岩ガキ、バイ貝、イカが昼セリで扱われます。また、「新湊の魚、日本一。食べに来られ！」をキャッチフレーズに掲げる新湊漁業協同組合では射水の知名度を全国区にと近年、若手漁業者らにより、射水産魚介類のブランド化にも取り組んでいます。小矢部川と庄川の河口域でとれる体長35cm以上、重さ300g以上の生きたマコガレイを、一晩以上水槽に入れて泥を吐かせたものにタグを付け「万葉かれい」の名で2012年から出荷。昨秋からは、ズワイガニ、紅ズワイガニに続く“第3のカニ”を目指し、地元で揚がる400g以上の生きたガザミを「越のわたり蟹」と名づけ、出荷開始しています。

受検会場は、昨年の「第35回全国豊かな海づくり大会～富山大会～」の式典行事が開かれた

高周波文化ホール

高周波文化ホール(射水市三日曾根3-23)から富山湾沿いの一帯は見どころ満載のエリア。

「海づくり大会」の海上歓迎・放流行事が行われた海王丸パークや歩いて対岸まで渡ることのできる新湊大橋、また漁港近くの「新湊きときと市場」では、この地ならではの海の幸の土産品のほか、帆船海王丸、新湊大橋、そして富山湾越しに望む立山連峰と魅力あふれる眺望が楽しめる海鮮レストラン「きときと亭」が。ここでは、白えびづくし御膳をはじめ、旬の新鮮な魚介類がたっぷり味わえます。

ゆっくり歩いてみたいのが内川エリア。高倉健の遺作となった「あなたへ」や、今年1月に公開された竹之内豊主演の「人生の約束」のロケ地にもなった「内川」沿いは、水辺を中心に営まれる独特な生活感や港町で培われてきた歴史や文化を感じられる場所です。ぜひ余裕をもってご来場いただき、訪れてみてはいかがでしょうか。

射水市・高周波文化ホールへのアクセス

お車で：北陸自動車道小杉インター(より約 20 分)下車、472 号線を海王丸パーク方向へ北上、石丸南三差路を左折、中曽根交差点を右折、新湊小学校前を左折し高周波文化ホール駐車場へ

公共交通機関：あいの風とやま鉄道・JR「高岡駅」より万葉線に乗り換え、約 40 分。「新湊庁舎前」もしくは「新町口」下車、徒歩 5 分。

[富山射水会場]

開催誘致：射水市豊かな海を愛する会

協力：富山県漁連 富山県内水面漁連 富山県水産加工連 富山県産地漁商連 富山県商工会議所連合会
富山県商工会連合会 (公社)富山県観光連盟 新湊漁協 堀岡養殖漁協 大門漁協 新湊水産商連
新湊水産加工業協同組合 射水商工会議所 射水市商工会 射水市観光協会 NPO 法人富山湾を愛する会 道の駅新湊 いみず野農協

後援：富山県 射水市 北日本放送 富山テレビ放送 チューリップテレビ FM とやま 射水ケーブルネットワーク エフエムいみず 北日本新聞社 富山新聞社 北陸中日新聞 読売新聞北陸支社