

## 糸魚川でとれる海のさち

糸魚川の海域は、海岸から崖のように急に深くなる地形が特徴で、底びき網やカニなどの漁場となる深い海域から港までの距離が近いため、漁獲物を鮮度の良い状態で水揚げすることができます。糸魚川の新鮮な海のさちを、こだわりの店やご自宅でぜひご賞味ください。



めぎす 和名「ニギス」



市内ではスーパーでも手頃な値段で手に入れます。白身の淡白な味で、塩焼き、唐揚げ、天ぷらのほか、干物、煮付け、すり身にしてもおいしい魚です。

南蛮えび(甘えび) 和名「ホッコクアカエビ」



卵の緑色にちなみ、糸魚川では『ひすい娘』という愛称でも販売しています。旨味が豊富で、お刺身を食べれば、とろけるような甘さが口いっぱいに広がります。

本ズワイ 和名「ズワイガニ」



身がぎっしり詰まっているなど厳しい選別基準をクリアした高品質なズワイガニを『越後本ズワイ』として出荷しています。

ベニズワイガニ



本ズワイよりも深い、水深1000mほどの深海に生息しています。身離れのよい肉厚の身は柔らかくて甘く、とても美味です。

### 「海のさち」カレンダー 矢印は漁ができる期間 (主な漁法による)

