

地域資源を育てる

7 越前がにの差別化



大間 憲之
OHMA Noriyuki 前越前がにミュージアム館長



「越前がに」とは福井県の漁港で水揚げされるズワイガニのことである。古くからカニの食文化を持つ福井県では、全国に先駆けて「越前がに」の差別化が進められ、冬の代表的な味覚として君臨した。その「越前がに」のブランド化への取り組みを探る。

「越前がにの差別化」という見出しですが、これを理解して頂くには、そもそも「越前がにとは何ぞや」から話を進めなければなりません。また、「越前がに」漁の歴史や生態にも触れることで、「越前がに」が私たちの郷土福井県とどのように関わり、現在のように「越前がに」というブランド名が、全国的に知れ渡りようになったかを、私なりの解釈でご紹介します。

「越前がに」とは

「越前がに」とは、福井県の漁港に水揚げされる標準和名ズワイガニを指します。

ズワイガニという名称が出てくる最も古い記録は、今を遡ること300年、江戸時代の享保年間に書かれた『越前国福井領産物』です。ズワイガニの語源については、いくつかの説がありますが、最も信頼できそうなものは、「楚」という漢字に由来するものだそうです。この字は、古くは“すわえ”とも読まれ、若い枝の細くまっすぐなものを意味し、これが訛って“ずわい”と使われていたそうです。ズワイガニの細長い歩脚の形態をよく現わしていると言えます。漢字では「楚蟹」と書きます。

一方「越前がに」という名称が出てくる最も古い記録は、16世紀の初め、安土桃山時代に京都に住んでいた三条西実隆さんじょうにしきわたかの日記に「越前蟹」という表現で見ることができます。この頃、もうすでに越前の国（現在の福井県）ではズワイガニが漁獲され、京都にも運ばれていたこととなります。

近年になって、1916年12月26日発行の大阪朝日

新聞北陸版における献上ガニに関する記事の中で「越前がに」という記載があります。また、1941年に朝鮮半島で発行されたズワイガニに関する論文の中にもその記載があります。こうして見ると、この頃から自然発生的に福井県産のズワイガニを「越前がに」と呼ぶようになったものと思われる。

当地には「我が家の祖が越前がにの名付け親だ」と主張する老舗の魚問屋があります。それもあながち無視できませんが、実際には誰からともなく使い出したのではないのでしょうか。ちなみに山陰地方における「松葉がに」も有名ですが、これは足肉をほぐすと、松葉に似ているところからきているそうです。また2006年から石川県においては、加賀と能登の地名より「加能がに」と命名し、ブランド化しております。

商品としての「越前がに」

福井県地方の魚市場では、単に“ズワイ”と言ったら、大きくて立派な雄ガニを指します。雄でも脱皮して半年以内の甲羅が柔らかく身入りの悪いものは「水がに」と呼び、ズワイより価値がぐっと下がります。またズワイガニの雌は、当地では「セイコガニ」と呼ばれて珍重されております。背に子（卵巣）を持っているのが、その名の由来ですが、背の子（内子）はもちろん、腹部に抱えている受精卵（外子）もたまらない珍味です。

ズワイガニは雄と雌ではその大きさが極端に違います。これは脱皮の回数によるもので、ご存じのように甲殻類は脱皮をして成長しますが、雄は生涯に



写真1 黄色のタグが付いた「越前がに」の雄(下)と雌(上)

12回なのに雌は10回と2回少ないからです。現在の知見では、ズワイガニの脱皮は1年に1回となっております。

「越前がに」の料理法に少し触れますと、一般的には茹でたものをそのまま食べます。茹でたばかりの熱々の味はこたえられません。新鮮な刺身も絶品で、初めは漁師が沖で食べていたのですが、美味しいとの評判になり料理法の一つになりました。さらに焼く料理法もありますが、これは香ばしく甘さが引き立ちます。

「越前がに」漁の歴史

資料によれば、17世紀に入ると、若狭湾では手繰り網漁業が行われ、カレイ類を狙って漁獲しておりました。この漁法はその名の通り、手で網を繰るもので、現在も底引のことを手繰り網と呼んでおります。

時代が進むと、風の力を利用した打瀬網うたせが用いられるようになりましたが、それでもそんなに深海までは網を入れられなかったようです。しかしながら、カレイ類とともにズワイガニも漁獲されていたという記録があり、この頃は海水温が現在よりも低かったものと思われる。土地の古老によると、昭和の初め頃はもっと漁場は近かったと言います。すなわち、もっと浅い海域でズワイガニを獲ることができたということです。ズワイガニは主に水温に適応して生息しているため、福井県沖においては水深200～400mに生息しておりますが、高緯度地方になると、もっと浅い水域に生息しているという事実があります。

大正時代に入り、焼玉式の発動機が導入され、漁船の数が増えると、水揚量は飛躍的に増加し、乱獲が進む中で、第二次世界大戦を迎えます。

戦時中は休漁を余儀なくされ、戦後になって漁が

再開された時には、資源量は回復しておりました。船のエンジンも焼玉式からディーゼルに変わって馬力数が大きくなり、加えて漁船も大型化したことにより、水揚量は年々増加し、1962年には福井県全体で過去最高の2,099tにもなりました。しかしその後、減少の一途を辿り、1980年には230tと1/10近くまで減りました。

資源保護の取り組みは、水揚量ピークの前の1955年頃から減船や禁漁区域を設ける等をしておりましたが、その効果が現れ出したのは1990年代中頃になってからです。以後、福井県全体の水揚量は、年間500t前後で推移し、現在に至っております。私は、この500t前後が“最大持続生産量”と理解しております。ちなみに、最大持続生産量とは、ある一定の環境条件下において、資源から持続的に取り上げることが可能な最大の漁獲量のことです。

このように、漁業関係者は一度枯渇しかかった資源量を回復するには30年以上もかかることを、多くの犠牲を払うことで学びました。

「越前がに」の漁場と漁法

ズワイガニの仲間には北半球の冷水域、日本海、オホーツク海、ベーリング海、房総半島以北及び北アメリカのカリフォルニア南端から北の太平洋、大西洋側では、カナダから北及びグリーンランド沖の海域に生息し、5種と2亜種に分類されておりますが、標準和名ズワイガニは、主としてカナダのセントローレンス湾で漁獲されているタイセイヨウズワイガニの亜種として登録されております。我が国においては、太平洋側では房総半島以北、日本海側では山口県以北に生息しております。

福井県における漁場は、越前岬の沖合西20～30海里（37～56km）から深海底へと緩やかに広がる大陸棚斜面の泥地帯です。越前岬沖は急に深くなって

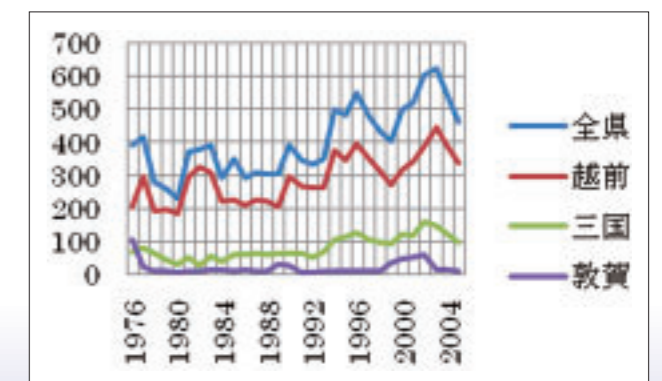


図1 「越前がに」の水揚量の推移



図2 世界のズワイガニの仲間の生息海域

いるため大陸棚が狭く、漁場に近い越前町が漁船数も最も多く、福井県一の水揚を誇ります。次に北の三国、南の敦賀と続きます。

漁法は前述した底引網です。しかし、この底引網は“かけまわし”と分類されるもので、根こそぎ海底を引き回すオッターボードトロールや二艘引きに比べて資源保護に配慮した漁法です。海底を引くというより、海底から掬い取ると言った方が的を得ているでしょう。

資源保護の取組み

ズワイガニに関する漁業規制は『承認漁業等の取締りに関する省令』で定められており、福井県沖は富山県以西のA海域に含まれます。雄も雌も11月6日が解禁ですが、漁業者は自主規制により、省令よりも漁期を短縮して資源保護に努めております。また、雄は甲幅により、雌は成熟の度合いにより採捕を禁止されておりますが、これも自主規制をしております。

操業規制以外の資源保護の取組みは、次の5点となります。

- ① 1985年以降、水深250mに8カ所の保護礁を設置しました。これは水深250m付近では、雌ガニが集団で生息しているという生態的特徴に基づくものです。漁船が網を曳けないようにして、雌ガニの聖域を設けました。
- ② 1982～1996年にかけて、日本海のほぼ中央に位置する大和堆（海底山脈）のズワイガニの雌を福井



写真2 最新鋭の底引漁船

県沖の保護区に移植放流しました。この取組みは効果のほどが検証できず、この後は行われなくなりました。

- ③ 1998年から水深250～350mの海域において、カニ漁期以外の底引網操業を禁止し、カニ専用漁場を設けました。
- ④ 2002～2004年にかけてカニ漁期以外の底引網操業時において、ズワイガニの逃避を目的とした改良網を導入しました。
- ⑤ 福井県では1985～1995年にかけて減船を行いました。2004年の統計では、指定漁業の沖合底引き網漁船が27隻、法定知事許可漁業の小型底引き網漁船が56隻で合計83隻でしたが、2009年の操業隻数は合計で78隻となっております。

「越前がに」の差別化

ご存じのように「越前がに」は北陸地方における冬の味覚の王様と言われております。水揚量では「松葉がに」の鳥取県に及びませんが、消費量や漁業の歴史においては福井県の方が先を行っております。

単に“カニ”と言えば、すぐに北海道がイメージされます。ここもズワイガニの産地ですが、むしろ毛ガニとトラバガニの方が有名で、ズワイガニはその下にランク付けされているようです。

北海道の海域はC及びD海域に区分され、禁漁期間が福井県の属するA海域よりも短くなっており、福井県にズワイガニの水揚がない期間は、活かした状態で送られてきます。またA海域の漁期中でも鳥取県産のズワイガニが大量に入荷します。特に福井県では、雌のセイコガニの消費が極めて多く、入荷のほとんどは雌のセイコガニです。この中には他県の



図3 「越前がに」のシンボルマーク



写真3 越前がにミュージアム

市場に出荷されるものもあります。

禁漁期間には、北海道産の他に外国産（アメリカ、カナダ、ロシア）の冷凍ものが入荷します。このように国内外のズワイガニが福井県に大量に入荷し、福井県を経由して全国に出荷されている現状があります。輸入業者の中には現地に事務所を設け、製造技術者を派遣して、現地の漁業者に技術指導を行い、国内のニーズにあった製品を製造させているものもあります。また販売に携わっている者の中には、福井県がズワイガニの相場を作っていると言ってはばからぬ者もあります。

そこで、ようやく見出しの「越前がにの差別化」の話になるのですが、福井県では1989年3月21日、「越前がに」を県の魚に指定し、翌年にシンボルマークを選定しました。

ブランド名は、本来、雄を水揚された地域ごとに独自の呼称を用いて差別化したもので、同一種でも漁場によって食味が異なることで行われてきました。福井県産の「越前がに」は漁場に近いという優位性による鮮度が良いことで、味の良さを誇っておりました。また福井県は古くからカニの食文化を持っており、地元産のカニに対する想い入れが強く、他県産と区別したいという思いがありました。このような背景のもと、福井県一の水揚を誇る越前町漁業協同組合は、1997年の漁期から雄に標識票をつけるようになりました。付ける部分や標識票の材質等の思考を重ねて1999年の漁期より、県内に水揚されるすべての雄ガニに現在のようなシンボルマークを付けたタグを鉄脚に付けるようになりました。

さらに2007年から雌のセイコガニにも同様なタグを付けるようになり、黄色のタグは今では「越前がに」を識別するものとして知れ渡っております。後発ですが、兵庫県が青、石川県が薄青、京都府（間人がに）では緑となっております。このように各県ではそれぞれに“俺がカニのブランド化”に取り組んでおり

ます。手前味噌ですが、我が福井県が最初に取り組んだこともあり、もっとも有名で、福井県内ではもちろんのこと、全国的にも黄色のタグを付けたズワイガニが最高の評価を受けていると、私は福井県民として自負しております。これらのタグは漁業組合と漁業者の間で厳重に管理され、一度使ったら二度と使えないような構造になっており、不正に使用できないようになっております。

特筆すべき取組み

福井県一の水揚量を誇る越前町では、2000年7月15日に、全国で唯一のズワイガニに特化したカニ専門の博物館「越前がにミュージアム」をオープンさせました。知られざる生態も含めた「越前がに」の諸々を紹介し、「越前がにとは何ぞや」を訪れる皆さんに知ってもらい、「越前がに」をPRすることで、観光施設として、町の活性化を担わせようとの目論見です。ここでは「越前がに」のすべてが解るようになっております。

また11月6日のカニ漁解禁の直後、三国町と越前町では、この時期の一大イベントの「カニ祭り」が盛大に開催されます。二日間に亘り、カニにまつわる様々な催しと、美味しさ抜群の黄色いタグを付けた「越前がに」の直売が行われ、県内外からの沢山の皆さんで賑わいます。

このように福井県は、ズワイガニの歴史的文化的背景の優位性を活かして、全国で一番先にズワイガニのブランド化に取り組んだという自負のもと、漁業者・販売業者・観光業者が、こぞって「越前がに」の味とブランドを守っています。

<引用文献>

- 1) 福井県水産試験場：『続“越前がに”の世界』1998年
- 2) 今牧（元越前がにミュージアム館長）：『科学の目でみた越前がに』2000年
- 3) 越前町史編纂委員会：『越前町史』1977年
- 4) 福井県統計協会：『福井県漁業の動き』2004年版

<写真提供>

写真3 福井県観光連盟

表1 操業規制

		承認省令	自主規制
漁期	オス	11/6～3/20	
	水ガニ	11/6～3/20	12/21～3/20
	メス	11/6～1/20	11/6～1/10
採捕禁止		甲幅90mm未満のオス 腹節に卵を有しないメス	甲幅100mm未満のオス 初産のメス（アカコ）*

※) 初産のメスは夏～秋にかけてオスと交尾をし、漁解禁の時期は受精卵の成長が進んでおらず卵黄（赤）の色をしている