

極上の白身—市内飲食店で幻の高級魚アラを提供

夏季限定で漁獲される幻の高級魚「アラ」を、市内飲食店で味わうことができます。

柏崎で漁獲されるアラは、網を使用して大量に漁獲する漁法ではなく、柏崎独自の伝統的な漁法である「桶^{おけ}流し一本釣り」で 1 尾ずつ丁寧に漁獲されます。漁獲したアラは、船上で血抜きや神経締め処理を行うため品質が非常に高く、極上の白身を味わうことができます。

幻の高級魚をこの機会にぜひご賞味ください。

1 取り組みの目的

市内飲食店でアラ料理を提供することで、アラの認知度向上と消費（需要）拡大を図り、新型コロナウイルス感染症の影響で落ち込んだ魚価の向上（漁業収入の向上）と飲食店の活性化を図ります。

また、柏崎を代表する水産物としてアラを PR することで GI 登録（ブランド化）を目指し、新たな地域産品の創出につなげます。

2 提供期間・店舗

(1) 提供期間 令和 4(2022)年 6 月 25 日(土曜日)～7 月 31 日(日曜日)

(2) 提供店舗（市内飲食店 13 店舗）

- | | | |
|-----------|-------------|----------|
| ・割烹 大橋屋 | ・割烹 嘉月・味処野立 | ・割烹 杵家 |
| ・割烹 ささ川 | ・吞食処 三五郎 | ・旭寿司 |
| ・すし割烹 魚河岸 | ・寿司処 しなのや | ・すし処 福うら |
| ・鮨 花岳 | ・寿司広 | ・日の出寿司 |
| ・豊寿し | | |

※詳細は市ホームページ参照。

3 桶流し一本釣り

桶に仕掛けを括り付けて潮の流れに乗せてアラを釣る漁法。20 個程度の桶を海面に漂流させて見失わないように回収する技術や、仕掛けの投入から引き揚げまで全て手作業で行う様子は、長年の経験や技術が漁獲量を左右する職人技です。

アラは、新潟県内では主に底引き網で漁獲され、年間約 15 トンの漁獲がありますが、柏崎では桶流し一本釣りのみで約 1.5 トンの漁獲があります。

4 高級魚アラの希少性

アラは全国的に有名な産地がなく、漁獲量が少ない幻の高級魚です。マダイが1kg 当たり 1,000 円程度で取引されるのに対し、アラは約 4 倍の 4,000 円程度で取引されています。高級料亭で使用されることが多く、アラの需要が高い都心や金沢ではさらに高値で取引されることがあります。

5 「アラ」、「クエ」、「魚のアラ」は混同されやすい

九州地方では、クエのことをアラと呼びます。アラとクエは同じハタ科の魚で、柏崎で漁獲されているアラがクエであると誤認されることがありますが、別の魚です。また、魚の身を切り出した後に残る部分を指す“魚のアラ”と高級魚アラが混同されていることもあります。

6 GI 登録（ブランド化）の概要

GI は、地理的表示（Geographical Indications）の略です。GI 登録とは「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（GI 法）」に基づく地理的表示の保護を目的とした登録を指します（地名＋地場産品 例：津南の雪下にんじん）。

GI 登録により、類似品との差別化、地域産品としてのブランド力の向上、生産者の意識改善・モチベーションの向上などを図ることができます。



アラの鮮魚



アラの寿司