

極上の白身—市内飲食店で幻の高級魚アラを提供

初夏に旬を迎える幻の高級魚「アラ」は、市内飲食店で味わうことができます。この機会にぜひ、ご賞味ください。

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「桶流し一本釣り」で 1 尾ずつ丁寧に漁獲され、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。

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 5（2023）年 6 月 23 日（金曜日）～7 月 30 日（日曜日）

(2) 提供店舗（市内飲食店 24 店舗）

- ・割烹 乃佐和
- ・割烹 大橋屋
- ・ちから
- ・旭寿司
- ・鮭 花崙
- ・せん乃
- ・日吉漁港けんじろう第九埠頭
- ・日本料理 三井田
- ・割烹 いしと
- ・割烹高石
- ・すし割烹 魚河岸
- ・寿司広
- ・四季の味彩かねこ
- ・割烹 杵屋
- ・割烹 ささ川
- ・割烹いなほ
- ・寿司処 しなのや
- ・日の出寿司
- ・和ダイニングろくべえ
- ・割烹 嘉月
- ・呑食処 三五郎
- ・秀寿司
- ・すし処 福うら
- ・天屋旅館

※詳細は市ホームページ参照。

3 桶流し一本釣り

桶に仕掛けをくく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るため、潮や風の流れを読む必要があり、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により年間約 15 トンの漁獲がありますが、柏崎では、より高品質なアラを提供するため、「桶流し一本釣り」にこだわり、約

1.5 トンも漁獲があります。

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。



アラの鮮魚



アラ神経締め講習会(漁協)



アラの刺身