

極上の白身をどうぞ——一度は食べていただきたい「幻の高級魚アラ」

市は、「アラ料理提供キャンペーン」と題して、柏崎で漁獲されたアラを 6 月下旬から市内飲食店で味わえる取り組みを行います。柏崎でアラを食べないなんてもったいない。この機会にぜひご賞味ください。

初夏に旬を迎える幻の高級魚「アラ」。柏崎のアラは網を使わない「桶流し一本釣り」で 1 尾ずつ丁寧に漁獲します。船上ですぐに血抜きや神経締め処理を行うため、鮮度やおいしさが保たれ、極上の白身が味わえます。また、数日熟成させることで、一層旨味が増します。

1 取り組みの目的

アラの認知度向上と消費拡大を図ることで、漁業収入の向上と市内飲食店の活性化を目指します。

また、新たな地域産品として、柏崎を代表する水産物であるアラのブランド化を目指します。

2 提供期間・店舗

(1) 提供期間 令和 7 (2025) 年 6 月 20 日 (金曜日) ~ 7 月 31 日 (木曜日)

(2) 提供店舗 市内飲食店 14 店舗 ※詳細は市ホームページに掲載

- ・割烹 嘉月・味処 野立
 - ・割烹 天八
 - ・割烹 天屋旅館
 - ・割烹 ささ川
 - ・日の出寿司
 - ・四季の味彩 かねこ
 - ・呑食処 三五郎
 - ・すし割烹 魚河岸
 - ・日吉漁港けんじろう 第九埠頭
 - ・さかな処 ちから
 - ・鮨 花崧
 - ・割烹 高石
 - ・食彩や せん乃
 - ・日本料理 三井田
- (割烹など 11 店舗、寿司店 3 店舗)

3 「桶流し一本釣り」とは

桶に仕掛けを括り付けて潮の流れに乗せてアラを釣る柏崎独自の伝統的な漁法です。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能力と経験が必要で、仕掛けの投入から引き揚げまでを全て手作業で行う様子は、まさに職人技です。

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、令和 6 (2024) 年は約 1.3 トンの漁獲がありました。

4 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1キロ当たり千円程度で取引されるのに対し、アラは約5倍の5千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



アラの刺身