



さかなや さが
お魚屋さんで探してみてね!

しんせん
新鮮な甘えびの
みわけ方

せん ど
鮮度が良いものは
光沢と透明感があるよ!

●金沢産甘えびがおいしいのは…

しんせん
新鮮で安心安全なおいしい甘えびが手に入るのは、金沢ならではの!

- ◎甘えびが水あげされたあとは、船内の冷水機でしっかり冷やして運ばれるので、鮮度抜群なんだよ!
- ◎金沢港で「夜セリ」にかけられ、翌朝には店頭には並ぶ円滑な流通の仕組みがあるからだよ!

●「金沢甘えび」ブランド化の取り組み

れい わ ねん
令和2年から金沢市が
ブランド化をすすめているよ!

ブランドシールがめじるし!

【基準】

- 産地：金沢港で水あげ
- 漁場：石川県沖（大和堆をのぞく）
- 鮮度：1回の出漁で、最後のあみからとれた甘えび（通称「あがりこ」）の中から選別
- 大きさ：5つの出荷区分のうち、一番大きい「大」サイズまたは「子持ち」



金沢っ子の
みんななら
しってるかな?



さかなざわ さちこ
(金沢の海の幸マスコットキャラクター)

せいしき めいしやう 正式名称	ホッコクアカエビ
せいそくち 生息地	すいおん ひく ちいき 水温の低い地域 (水深 200m～950m)
あじ とくちやう 味の特徴	あま あじ 甘くとろける味わい



①

漁獲量について

どれだけとれるの？

金沢市は
甘えびの漁獲量が
全国トップクラス！

甘えびの
とれる場所



平成30年市町村別
小型えび類漁獲量トップ10
(甘えび・芝えび・柄えび・白えびなど)

佐賀県 太良町	たらちよう	2,108トン
① 石川県 金沢市	かなざわし	541トン
愛媛県 今治市	いまばりし	497トン
愛知県 南知多町	みなみちたちょう	466トン
② 北海道 増毛町	ましけちよう	432トン
③ 兵庫県 新温泉町	しんおんせんちよう	393トン
富山県 富山市	とやまし	374トン
愛知県 碧南市	へきなんし	368トン
④ 福井県 坂井市	さかいし	324トン
兵庫県 姫路市	ひめじし	323トン

※農林水産省 海面漁業生産統計調査(2018年)より作成

平成30年は金沢市が
全国の市町村で一番多く
甘えびがとれたんですよ！

②

漁場について

どうしてたくさんとれるの？

低い水温に保たれている
甘えびのすみやすい場所があるから！



約200m

3000m級の山脈

住みやすい～

- 低い水温
- やわらかい すな や どころ

やまとたい
「大和堆」は、日本海中央部、
金沢港から約330km 沖にあるよ！
高さ 3000m 級の海底山脈があって、
その頂上近くの浅瀬 (水深約200m)
のことなんだ！

※大和堆となる海底山脈のイメージ

日本海固有水 にほんかいこゆうすい

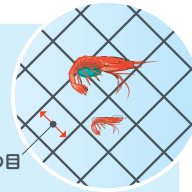
日本海の深海 (約300m 以下) では、
清浄で低い水温 (約0～1℃)、
栄養塩が豊富にふくまれている
独特な性質の海水で満たされているよ！

③

水産資源管理の取り組み

将来絶滅させないためのとりすぎない工夫を教えてください！

- ◎ 漁に使うあみの目を大きくして
小さなえびをとらないようにしているよ！
- ◎ 漁を休むことで、甘えびをとる回数を調整しているよ！
- ◎ 7～8月は、漁を禁止しているよ！



約4.3cmの
大きなあみの目

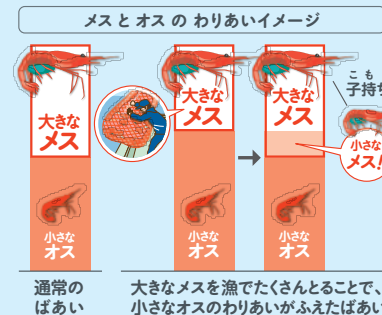


④

生態について

びっくり！
大きな甘えびはみんなメス？

甘えびは、最初はオスとして成長し、体が大きくなる5才ごろ、
メスに性転換する ふしぎな生き物なんだよ！



あれっ！
小さなメスがにいるのはなぜ？

大きなメスをとりすぎると
オスの割合がふえるので、
子孫の繁栄のため
小さなまま早くメスに
性転換するからだだよ。