

全国的に豊漁・お得で食卓にも届きやすい今年は大注目！

越後本ズワイ 11月6日 水揚げ解禁！

誕生7年目のブランドガニ 100匹に1匹の味わいで人気上昇中

新潟県と新潟越後広域水産業再生委員会*が自信を持ってお届けする新潟産のブランドズワイガニ「越後本ズワイ」が、11月6日（月）に一斉解禁となりました。

※ 漁村の活性化を目的に、越後側の漁村（村上市、新潟市、長岡市、出雲崎町、柏崎市、上越市、糸魚川市、粟島浦村）が連携して設立した組織。



■今年是全国的に豊漁！お得に食卓に届き、ズワイを身近に味わえる年に！

今年も11月に入り、日本海の冬の味覚 ズワイガニ漁が全国各地で解禁されました。今年も資源管理が奏功したことなどから3年ぶりに漁獲枠が増加し、全国的にズワイガニが豊漁となる傾向。例年よりもお得・身近に味わうことができる年になる可能性が高いとされ、食卓からのズワイガニへの注目が高まっています。

資源回復の傾向は新潟県も例外ではなく、新潟越後広域水産業再生委員会の所属漁業者による令和4年のズワイガニ漁は、水揚量が123トン（前年比118%）で水揚金額は237百万円（前年比124%）で水揚量・金額とも前年を上回り、順調に生産を拡大しています。

■リーズナブルながら美味しい狙い目！出荷量・人気上昇中の「100匹に1匹」

新潟の栄養たっぷりの雪解け水が注がれる新潟の海で育つズワイガニのうち、身入り指数、色つや、鮮度など厳しい選別基準をクリアしたものだけが選ばれるブランドズワイガニ「越後本ズワイ」。その数は、**およそ100匹に1匹**。

今年で7年目という新しさゆえに知名度はまだ高くなく、飲食店での需要も発展途上。それゆえ、**実は他のブランドズワイガニと比べてリーズナブルな価格で手に入れることができます**。とはいえ、石川や福井など全国的に有名なブランドズワイガニの海域に隣接していて、クオリティは全く負けておらず、美味しいものが今ならお得に食べることができます。

普段はズワイガニには手が届かない、という方も、いつもよりカニが食卓に身近になる今年の冬は、**お得で狙い目な新潟の「越後本ズワイ」**で、年末年始のお歳暮需要やおうち贅沢需要を満たしてみたいかがでしょうか。

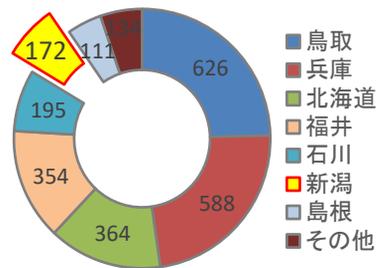
県内卸売業者のコメント

やはり越前ガニ等と比べると**値段は安く、一方で品質は劣るものではありません**。向こう（越前ガニ・加能ガニなど）の漁期が始まってからも「越後本ズワイ」に対する引き合いは強いことから、**価格と品質のバランスでお得に売れるのだ**と感じています。

■北のブランドガニ「越後本ズワイ」とは

新潟県は、ズワイガニの水揚げ量が全国6位（令和3年）と有数の生産県であるものの、福井の越前ガニや山陰の松葉ガニと比べて、ブランドとしてはほとんど知られていませんでした。

そこで平成29年より、新潟県村上市から糸魚川市及び粟島浦村の5漁協で組織する新潟越後広域水産業再生委員会により、厳しい選別基準をクリアした高品質なズワイガニのみを新潟のブランドガニとし、「越後本ズワイ」と名付けました。



R3年 ズワイガニ漁獲量

身がぎっしり詰まった良質な堅ガニの指標として「身入り指数」（体重÷甲羅の幅³）を採用しています。これは、「越後本ズワイ」だけの選別基準で、新潟県が開発したスケールです。経験に頼ることなく客観的に身入りを判断するのが「越後本ズワイ」の特徴です。



越後本ズワイ商標



身入りスケールと測定方法

身がぎっしり詰まっているもの(堅ガニ)

800g以上のオス

泥を吐かせたもの

脚が揃っていて色つやが良いもの

出荷時に生きているもの

村上市～糸魚川市と粟島浦村の漁港で水揚げされたもの

■給食で1人1パイ！？大盤振る舞いの「ズワイガニ県」新潟

今月7日に、新潟屈指のズワイガニ水揚げ港の岩船港がある村上市内の小中学校では、生徒1人につき1パイのズワイガニが給食として振舞われました。新潟県は、若いころからズワイガニを身近に感じられる県とも言えます。



■「越後本ズワイ」取り扱い店（首都圏及び長野・京都）

新潟県外でも、「越後本ズワイ」を取り扱う店舗がありますので、ぜひ新潟の冬の味覚を味わってみて下さい。

店名	区分	住所	電話番号
にいがたの味 静香庵 (※)	日本料理	東京都渋谷区神宮前4-11-7 表参道・新潟館ネスパス1階	03-5771-8500
GINZA TOTOKI	フレンチ	東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル7階	03-5568-3511
Californiawine & Itალი Blue	イタリアン	東京都港区麻布十番1-11-10 十番アネックス5階	03-6426-5795
魚喜 池袋西武店	鮮魚店	東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店内地下2階	03-5911-6151
新潟中央水産市場 築地支店	鮮魚店	東京都中央区築地4-16-2 千社額棟内	03-6264-3453
魚信 MIDORI長野店	鮮魚店	長野県長野市南千歳1-22-6 ステーションビルMIDORI内	026-217-0722
いけ活かに 竹林	日本料理	京都府宮津市由良232	0772-26-9090

(※) にいがたの味 静香庵の営業は表参道・新潟館ネスパスの移転に伴い、12月中に閉店する予定です。

<ご取材に関するお問合せ>

新潟県PR事務局（株式会社プラップジャパン内 加納・阿部宛）

TEL：070-2161-7051（加納） 090-3670-8491（阿部） / MAIL：niigata-pr@prap.co.jp