

秋田県にかほ市産 ブランドズワイガニ「にかほ本ずわい」誕生



にかほ本ずわいロゴ

秋田県漁業協同組合・南部支所は、日本海の冬の味覚を代表するズワイガニについて、厳しい基準を満たした秋田県にかほ市産ズワイガニ「にかほ本ずわい」を発表しました！

「にかほ本ずわい」の名称は、その名の通り、南部支所を管轄するにかほ市からきており、管内初のブランド魚種ということもあり、その地名とズワイガニを県内外に広く発信する意味をこめております。

<ブランド規格>

1. 1尾 1kg 以上の硬ズワイガニ(雄)であること
2. 活きが良く、身入りがよいもの
3. 足欠損・水がに・軟がには除外すること
4. 12月～2月に底曳網漁で漁獲されたもの



令和元年 12月より取り扱いを開始しており、12月20日には、秋田県漁協・南部支所にて「にかほ本ずわい」の出荷セレモニーを開催しました。

当日は、にかほ市長をはじめ、漁業者、各関係団体役職員など総勢約 30 名の方々に出席を賜りました。



「にかほ本ずわい」とは

鳥海山の雪解け水が山にしみこみ伏流水となって沖合いに湧き出しており、環境豊かな海で育ったずわいがにの中から、にかほ市管内の漁師が自信をもってお届けするのが「にかほ本ずわい」です。

日本海の荒波にもまれ身質が向上する12～2月。重さ1kg以上の雄ずわいがにのなかでも、活きの良さ・身入りの良さなどの厳しい基準をクリアした、にかほ市管内で漁獲されたものだけが「にかほ本ずわい」として市場へ上場されます。殻の中には身がぎっしり詰まった旬の期間のかにだけに限定しているため、身入りはもちろん鮮度・味ともに間違いなし！

ロゴ



ポスター



タグ



秋田県にかほ市管内漁港（主に金浦漁港）で県内の主要漁業種である底曳き網漁で水揚げされます。水揚げされたずわいがにには、すぐに冷却海水を入れて活きたまま陸まで輸送し、荷揚げ後は直ちに活魚出荷用のスチロール箱に収容し、高鮮度を維持したままの状態です。

また、冬の日本海は時化が多いため、陸上の海水冷却活魚水槽で蓄養し、安定的な供給に努めています。

底曳網漁船



活魚箱



活魚水槽

