

七尾の海と七尾の魚

七尾の里海に育まれた「定置網」
七尾の里海の恵み「いきいき七尾魚」
そして、そこに生きる漁師たち

「いきいき七尾魚」がおいしい訳

「いきいき七尾魚」が捕れる「七尾湾」と富山湾は、リマン海流（寒流）と対馬海流（暖流）の潮境に位置するため、四季を通じてさまざまな魚が水揚げされます。さらに立山連峰からミネラル豊富な地下水が流れ込むため、良質な漁場とも言われています。このような環境から、ブリを筆頭に、脂が乗った味のよい魚を食べることができるのです。また、漁場環境だけではありません。働く漁師たちも、素晴らしい技術を持っています。毎朝、日が昇る前から出港

し、戦国時代から伝わる「定置網」の漁法を守り、連携プレーで素早く水揚げし、私たちの食卓に新鮮な状態で届けられるよう、衛生面や鮮度管理にも徹底して取り組んでいます。そんな恵まれた環境で魚を食べることができる私たち。魚の需要が少なくなっただけで、この特集から、あらためて「いきいき七尾魚」の素晴らしさを見つめ直してみよう。

「いきいき七尾魚」が捕れる漁場とは

七尾では古くから定置網漁業が盛んに行われており、戦国時代の末期から漁業が始まったと伝えられています。1579年（天正7年）には織田信長に出世魚のブリを献上した記録も残されており、定置網漁業の発祥の地の一つとされています。3000メートル級の山々を望む富山湾は、表層部に暖流の対馬海流が流れ、深層部には低温の海洋深層水の恩恵を受け、温暖な海の魚や寒冷の海の魚が混在して水揚げされます。さらに、日本アルプスから森の栄養が豊富に流れ込み、餌となるプランクトンや小魚が豊富で良質な漁場となっています。



「いきいき七尾魚」とは、定置網で水揚げされた魚のこと。恵まれた七尾の里海は、四季折々に豊富な魚種が水揚げされています。

定置網という漁法

富山県境から続く七尾・能登島沿岸には、大小29もの定置網が設置されています。主に回遊性の魚をはじめ、多種多様な魚が四季折々に水揚げされます。

近年、定置網漁法が注目を集めるようになりました。ある漁法では、魚群を一網打尽に漁獲しているのに対し、定置網は、一部を逃がすので水産資源を守る漁法とも言われています。そして、漁業者が主体となり、稚魚が逃げられるように網目の拡大や、種苗放流といった資源回復への取り組みも行っています。

水揚げから出荷までの鮮度管理

七尾市の沿岸部に設けられた定置網の一番の特徴は、漁港から漁場までの距離が沿岸部から1〜2キロメートル程度と近いことです。

漁獲された魚は、沖で碎氷や冷海水で急速に冷やすことにより、鮮度の劣化が起きにくくなり、皆さんの食卓に届くまで、鮮度を維持することができます。沖合いで漁獲し、すぐに漁船の魚槽に引き上げ、殺菌処理を行った滅菌冷海水やマイナス2度の海水で作ったシャーベット氷を使用しています。これにより、海水の濃度を低下させることなく、魚の鮮度保持ができます。

「いきいき七尾魚」は、こう



した衛生面や鮮度管理の徹底により出荷されているため、市場や消費者から高い評価を得ています。

こういった管理を維持徹底するため、20項目以上の「衛生管理マニュアル」を作成しています。素早く沖締め、きちんと鮮度管理を実践し、能登・七尾の海から、全国へ「新鮮で・美味しく・安心な鮮魚」を届けるため、日々取り組んでいます。



滅菌冷海水施設



海水シャーベット氷施設