

# ニギス

県内ではミギスとかメギスとも呼ばれる。日本海側では、青森県沿岸から東シナ海周辺にかけて広く分布しており、日本海全体では約6,000トン漁獲されている。富山県では、平年140～150トンが漁獲され、うち八艘張網による漁獲が70パーセントを占めており、底曳網のほか、刺網でも少量漁獲されている。八艘張網では3～9月に漁獲され、最も漁獲量が多いのは4～6月である。底曳網では3月と9～10月に比較的多く獲られている。他の県では、漁場が遠く、沖で数日間操業を続ける沖合底曳網によって漁獲されており、ニギスは乾物や練製品などの加工原料となっている。これに対し、富山県の場合は、ごく近い漁場で八艘張網や小型底曳網による日帰り操業で漁獲され、



鮮度が抜群に良い。特に、八艘張網で獲れるニギスは、損傷も少なく、質の高さで日本一といわれる。新鮮なニギスが鮮魚として扱われ、アジやサバと店頭で肩を並べるのも、本県ならではのことである。その姿は、まさに富山県の食文化を代表するもので、刺身や塩焼きで味わう「うまいニギス」には富山でしかお目にかかれなないかもしれない。(井野)

