

輪島塗 製造工程



【椀木地】

1 木地 —きじ—

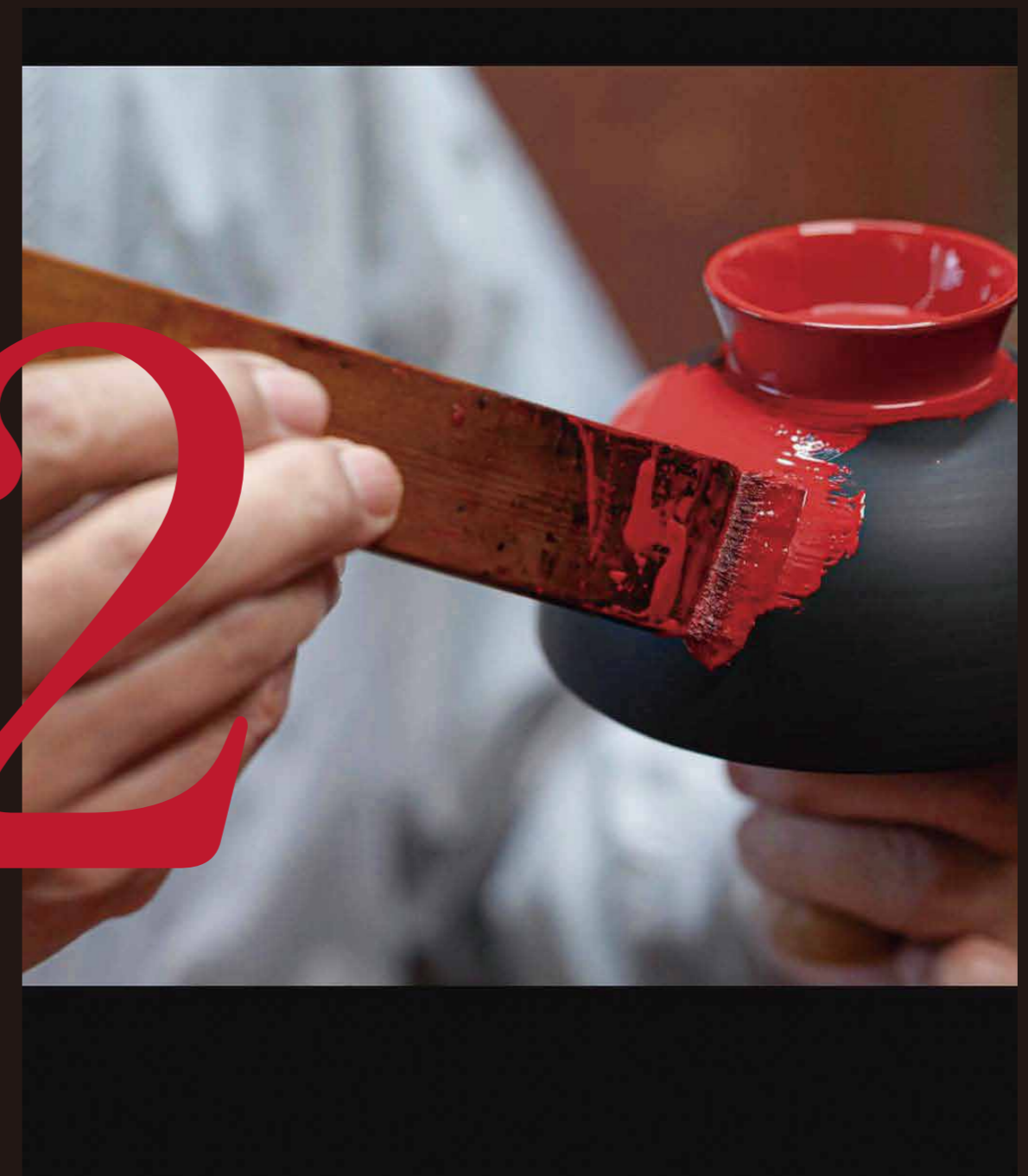
木地は器の用途によって形が異なり、それぞれに適した技法を専門とする職種に分かれています。材料となる木材もまた最適なものが選ばれます。

髹漆 —きゅうしつ—

輪島塗の特徴は塗りにあります。それは「本堅地（ほんかたじ）」と呼ばれる漆器の伝統的な下地技法です。輪島塗はこの技法にこだわり続け、質の向上をはかり、伝統として定着させたのです。

上塗りでは上質な精製漆を刷毛塗りします。ホコリを極端に嫌い、細心の注意を払いながら作業が行われます。

一つ一つ性質の異なる漆を使い分け、その時の季節や気候状況にあわせ、いつでも最適な塗膜が得られるよう、漆を調合することが、技術と経験に裏付けされた上塗り職人の実力です。



【上塗り】

3 加飾 —かしよく—

堅牢優美と評される輪島塗の特徴を支えるのが、蒔絵や沈金をはじめとした美しい装飾です。彩りを添えることで、漆器に新たな魅力が加わります。

蒔絵とは、筆に漆を付けて描き、金銀粉を蒔き付けて定着させ、文様を表す技法です。平蒔絵、研出蒔絵、高蒔絵の技法を駆使した多様な表現が可能です。



【蒔絵（まきえ）】

石川県の漁業者の声

まずは、この度、令和6年能登半島地震で被害を受けた石川の漁業者のために、全国のみなさま方より心温まるご厚志を賜り、厚く御礼を申し上げます。

年明けの、まさしくお祝い気分になっていた元旦に地震が襲いました。住み慣れた住家の倒壊、道路の崩落、津波、そして数千年に1度と言われる地盤の隆起。

私たちが経験したことのない大災害は、生業だけではなく、生活を一変させるものとなりました。

半島特有の事情なども相まって、6か月を経過した今も、漁港や組合施設の復旧は、遅々として未だ先が見通せない状況にあります。

特に、地盤隆起が著しい輪島地域では、まず漁船の救助のための港の浚渫、掘削作業を要し、さらには、荷捌所、製氷施設、燃油施設を整えていかなければならず、また、漁業者の多くが住居を失っており、先の長い取り組みが必要な状況にあります。

一方で、甚大な被害をこうむりながらも、少しずつ沖へ出ることが出来るようになってきている地域もあります。

一歩ずつですが、日常を取り戻せる可能性を感じつつあります。

「再び沖へ出て魚を獲ること。」

これが、私たち石川の漁業者が、ご支援を賜った皆様へ御恩をお返りする唯一の方法であると思っております。

皆様のお心遣いに応えるべく、県内漁業者一丸となって取り組む所存ですので、今後とも石川県の漁業へのご支援とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

以上、石川県の漁業者を代表し、御礼を申し上げます。

石川県漁業協同組合
代表理事組合長 笹原 丈光

漁師さんの声

石川県の水産物をとにかく食べて応援してほしい、その声が力になるし嬉しい。

久々に潜る、沖に出るとやっぱり自分は漁師なんだ、漁師でよかったとつくづく思う。

震災以降操業すぐに再開していいのか、躊躇もしたが、沖に出られる人が沖に出て、とにかく石川県の魚を県内外に届ける、食べてもらう、水揚することで、未だ操業できない地域を応援できるようにしたい。

早く皆が元通り操業できれば……。

石川の四季のさかな 夏

夏に旬を迎える魚は、タンパク質が豊富で脂肪分が少ない高タンパク低カロリーの白身魚や、夏バテ防止にも効果があるこの季節のスタミナ源とも言われるものが出回ります。



生スルメイカ

生スルメイカのおいしさの秘密は鮮度です。刺身ももちろん美味ですが、鮮度が良いため、煮たり焼いたりしても違いが十分に分かり、甘味と弾力のある食感が楽しめます。塩辛などにすればご飯のお供にも最適です。また、イカの内臓と塩を漬込んで発酵させて作った能登地方独自の調味料「いしり(いしり)」もお試しください。



岩牡蠣

岩ガキは、別名「夏ガキ」とも言われ、夏に旬を迎えるカキです。冬場に最盛期を迎える能登カキは、養殖もので内海で育ちますが、天然岩ガキは外海の海底の岩場に棲みかしています。生で食べるのが一般的で、濃厚な味わいは天然のものならではの味わいです。



石川の夏・秋のさかな



紅ズワイガニ



ズワイガニが水深200~600mに生息しているのに対して、紅ズワイガニは水深約500~2500mの深海に生息しています。見た目はズワイガニにそっくりですが、色は名前のとおり、鮮やかな橙赤色で、茹でると赤みを増します。両方が混じる水深のところでは交雑種もいて、両方の良い特徴を併せ持ち、希少性と食味の良さから「黄金ガニ」などともよばれています。



栄螺

石川県のサザエ漁獲高は全国トップクラス。有名な輪島の海女による漁獲の他、刺網漁でも漁獲されます。サザエの角は、荒れた海では長く、穏やかな海では短くなるため、外浦産には角があり、内浦産には角が無いと言われています。最もポピュラーな蜜焼きのほか、コロリした食感の刺身も夏を感じさせる逸品です。

鮑

7月~9月の輪島の海女漁による漁獲が主ですが、輪島以外では少数の男性の海士が漁を行っています。アワビは2~5年で成熟しますが、漁獲サイズの殻長10センチに育つには生後6~7年を要します。刺身やバター焼き、酒蒸し、あわび飯など様々な献立でお楽しみ頂けます。



石川の四季のさかな 秋

秋に旬を迎える魚も産卵のため栄養分を蓄えており、他の季節の魚介類と比べ脂肪の含有量が何倍にもなり、旨味も多く美味しくいただけます。冬が近づくと次第に脂の量が減り、味にも変化が出てきます。



甘海老

通称「甘えび」の名で知られる「ホッコクアカエビ」は、能登半島沖合いの水深200m~700mの海底に生息し、石川県を代表する魚介類です。甘えびは生で食べるのが一番!プリプリした食感とつるつるとした喉越し、甘みが強く舌の上でとろける味わいが特徴です。ことに冬は青色の卵をたっぷり抱え一段と味わい深くなります。



のどぐろ

正式な名称はアカマツですが、口の中が黒いため「のどぐろ」とも呼ばれます。白身の肉質は脂質が多く、栄養価も高いです。石川県では秋口に特に脂の乗りのよいものが水揚げされ、近年もっとも高価な魚のひとつです。



ガスエビ

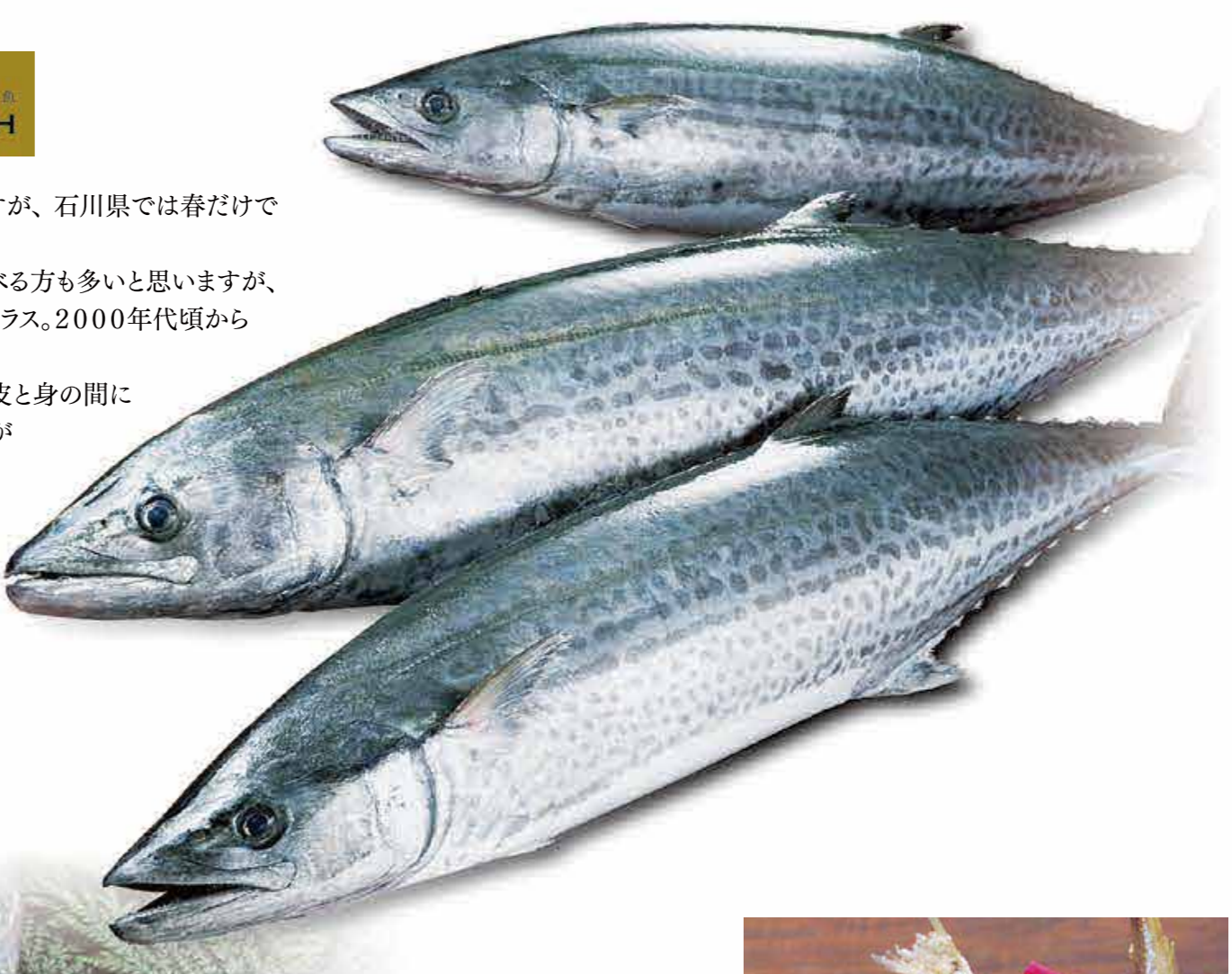
石川ではクロザコエビとトゲザコエビの2種類が「ガスエビ」と呼ばれています。見た目は悪いが味は極上なのが特徴で、北陸ではガスエビよりも好き、ガスエビよりも甘いという人も珍しくありません。刺身にすれば甘くふりっとした身が楽しめます。鮮度が落ちるのが速いので、地元以外にはほとんど出回りません。



鯖



その名(漢字)のとおり春の魚とされていますが、石川県では春だけでなく秋にも漁獲されています。県内で「サワラ」というとカジキを思い浮かべる方も多いと思いますが、実はこのサワラの漁獲量は全国でもトップクラス。2000年代頃から漁獲量が増えています。秋のサワラは脂肪が多く濃厚な味わいで、皮と身の間にうまみがあり、皮の歯ごたえと身の柔らかさが楽しめます。



目鱈



日本海側で多く漁獲され、石川県の漁獲量は全国一。そのほとんどは、底曳網漁で金沢港・富来漁港・小木港に水揚げされ、かなざわ総合市場でセリにかけられます。一般には「似鱈(ニギス)」と呼ばれますが、キスの仲間ではありません。石川県内では「メギス」、京都では「沖ギス」と呼ばれています。鮮度が落ちやすいため、ほとんどが一夜干しなどの加工品で流通します。



幻魚

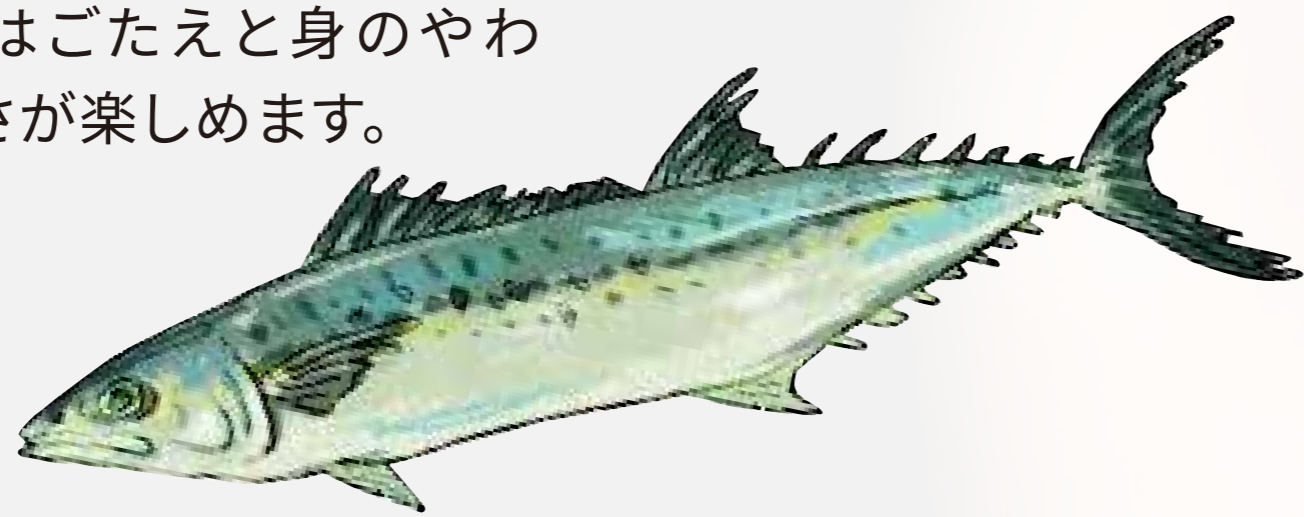
全身がぬめりのあるゼラチン質に覆われています。体がとても柔らかく、水深200mの深海に生息しています。この魚が甘エビ等に混じって獲られても、捨てられるほどの価値がなかったことから、「下魚(げぎょ)」がなまってゲンゲになったと言われていて、近年は「幻魚」と書いてゲンゲと読むこともあるようです。食べ方は、すまし汁、煮つけをおススメします。表面のプルプルとしたゼラチン質をお楽しみいただけます。



石川の四季のさかな

サワラ

県内で「サワラ」というとカジキをさすことがありますが、近年漁獲量が増えている魚です。「鯖」の字面のとおり春の魚とされていますが、石川県では春だけでなく秋にも漁獲されており、漁獲量は全国でもトップクラス。脂肪が多くうまみがあり濃厚な味わいで、皮のはごたえと身のやわらかさが楽しめます。



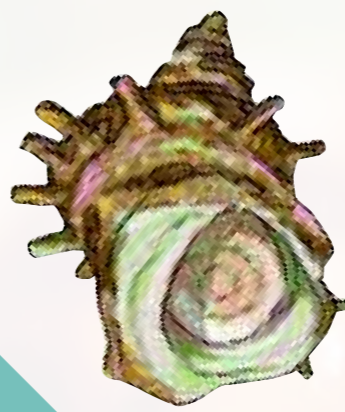
ヤナギバチメ

ぱっちりした目が特徴的なメバル類は、石川県では「ハチメ」と呼ばれます。日本近海には30種類ほど仲間がいます。上品な味で、身も柔らかくクセがないので塩焼きや煮付け、唐揚げなどで食べられます。



スルメイカ

スルメイカのおいしさの秘密は鮮度。刺身はもちろん、煮たり焼いたりしても甘みと弾力のある食感が楽しめます。また、能登地方には、イカの内蔵と塩を漬け込んで発酵させる独自の調味料「いしる(いしり)」もあります。



サザエ

石川県のサザエの漁獲高は全国トップクラス。有名な輪島の海女漁や、刺網漁でも獲れます。最もポピュラーな壺焼きのほか、コリコリした食感の刺身も夏を感じさせる逸品です。

春

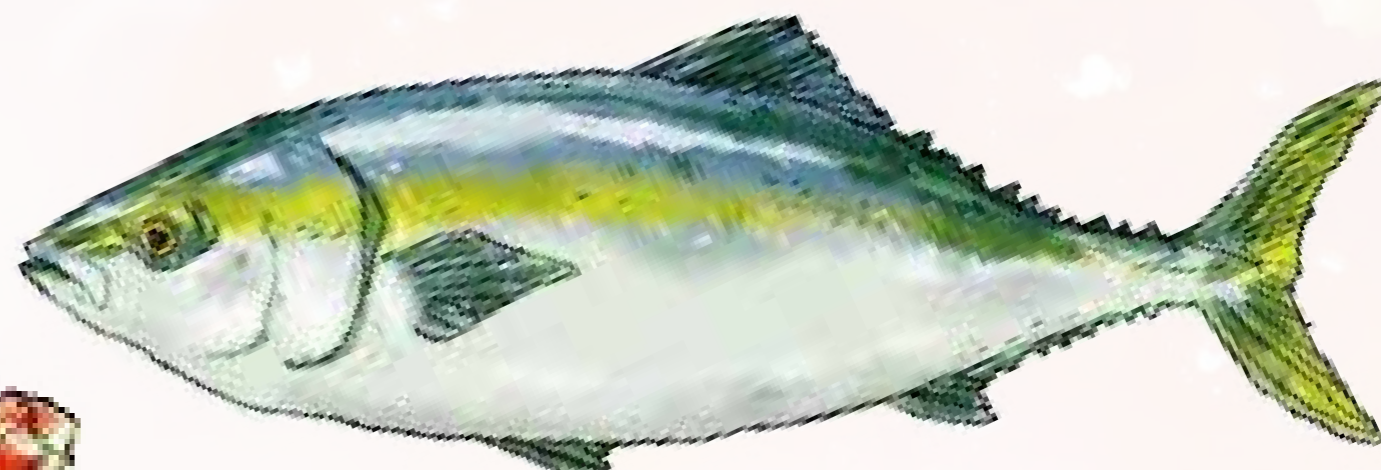
夏

秋

冬

天然能登寒ぶり

石川県内の定置網で11月～翌年2月にかけて水揚げされる重量7kg以上の上質なブリを「天然能登寒ぶり」としてブランド化しています。鮮度、色艶、脂のりがよく丸みのあるブリの中でも10kg超えの、漁師が自信を持って送り出すものには金色に縁取られたラベルが貼られます。



甘エビ

プリプリした食感とつるつとしたのどごし、甘みが強くとろけるような味わいが特徴のいわずと知れた石川産を代表する魚介です。青色の卵をたっぷり抱えたお刺身は一段と味わい深くなります。生はもちろん、浜茹でや唐揚げも絶品です。



加能ガニ・香箱ガニ

「加能ガニ」は加賀～能登まで、県内の漁協合併を機に命名された石川県産ズワイガニ(オス)のブランド。青いタグが目印。香箱ガニ(ズワイガニメス)は内子・外子といった卵や味噌など、メス独特の濃厚な味わいが地元でも高い人気を誇ります。



マガキ

能登かき(養殖マガキ)は七尾湾で生産され、里山から多数の川が流れ込むため、栄養豊富に育ちます。大きさは小粒ですが、味も風味も良く、肉厚で甘みが強いのが特徴です。



石川県で四季それぞれに獲れる多種多様な魚たち。その時期旬の獲れたて新鮮な美味しさをお楽しみください。

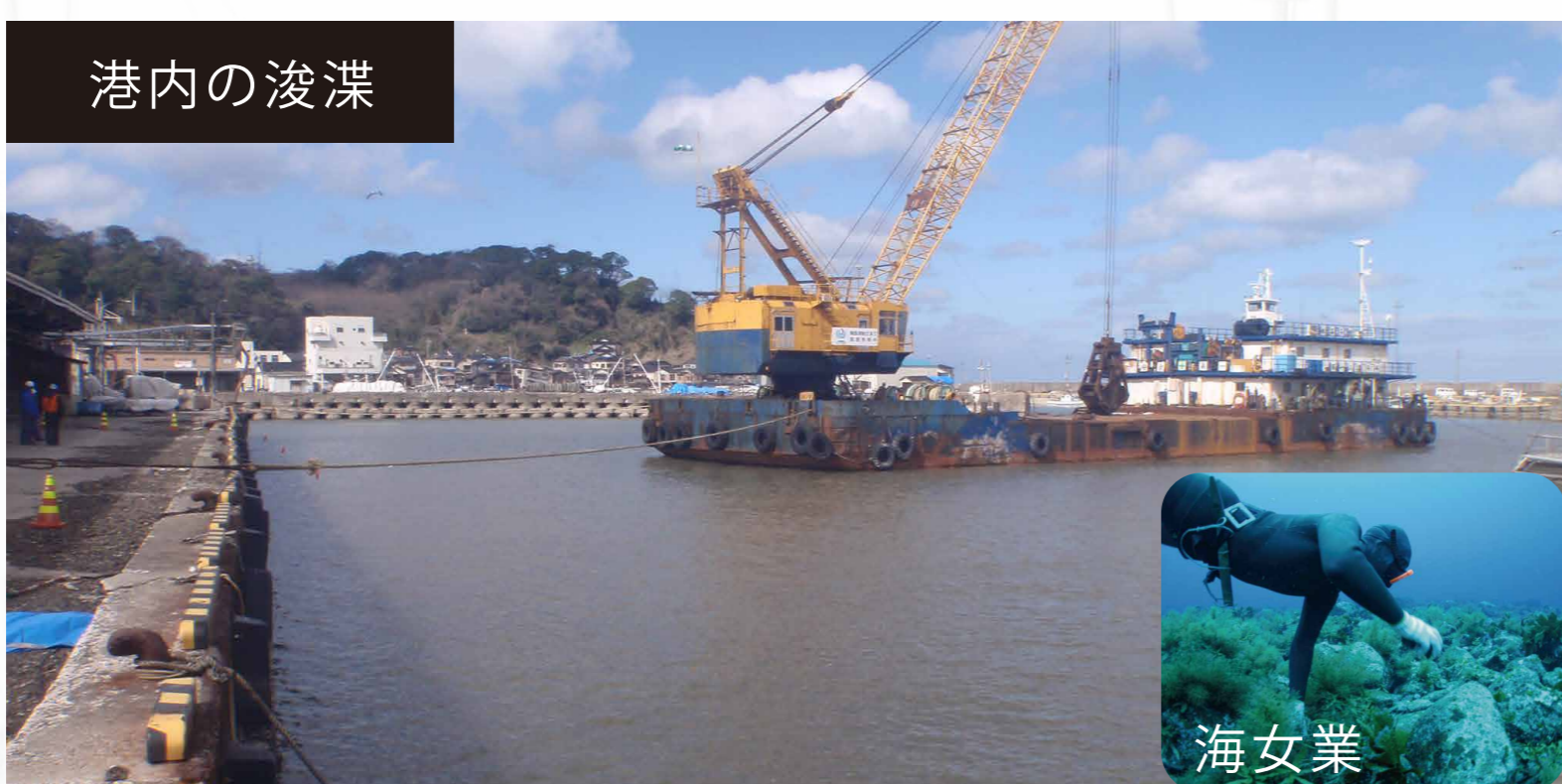


石川県の 水産業の 復興に 向けて

令和6年1月1日に発生した令和6年能登半島地震により石川県の水産業は大きな打撃を受けましたが、震災から1か月以上が経ち、復興に向けた動きが各地で見られています。

輪島地区（輪島港他）

操業再開に向け、まずは隆起した港内から船の救出準備（7月から海女漁が試験的に再開予定）



すず地区（蛸島漁港他）

1月中旬より定置網、3月下旬より底びき網の操業が一部再開



西海地区（富来漁港）

1月下旬に底びき網・かご網の操業が再開



能都地区（宇出津港、小木港）

1月中旬に定置網等の操業が順次再開



金沢地区（金沢港）

- ・1月上旬より底びき網等が操業
- ・避難中の漁業者の漁船や乗組員を一部受け入れ



七尾地区

- ・1月上旬より定置網の操業が順次再開
- ・損壊した養殖施設等の修繕に着手

