

かに籠漁発祥の地「魚津」で とびきり新鮮な紅ズワイガニを

富山湾と魚津の人々が育んできた、おいしさの理由。

県内一の水揚げを誇る魚津産「紅ズワイガニ」の魅力

紅ズワイガニの産地として知られる富山県。その中でも魚津市は、県内トップの水揚げ量を誇るまちです。魚津の大きな強みは、漁港から漁場までの距離が近いこと。水揚げされたカニは、鮮度を保ったまま短時間で店頭へ届けられるため、みずみずしく、旨みたっぷりの状態で味わうことができます。

鮮やかな紅色の殻に包まれた身は、肉厚で身離れがよく、口に含めばやさしい甘みと豊かな旨みが広がります。さらに、甲羅の中に詰まった濃厚でとろけるようなカニ味噌も格別。漁場が近いからこそその新鮮さと、豊かな味わい。魚津だからこその味わえるおいしさです。



カニ籠漁発祥の地 魚津市

魚津市は、「かに籠漁発祥の地」として知られています。昭和27年(1952年)、魚津の故 浜多虎松さんが竹製の「かに籠」を考案したことから、その歴史が始まりました。この漁法はその後各地へ広まり、現在では水産資源を守る資源管理型の漁法として受け継がれています。

毎年9月に紅ズワイガニ漁が解禁されると、直径約1.5mの鉄製の「かに籠」が水深800～1,500mほどの深海へ沈められ、2～3日後に紅ズワイガニが水揚げされます。長年受け継がれてきた知恵と技術が、今も魚津の豊かな海の恵みを支えています。



かにかごなわ漁の様子

告知 紅ズワイガニをまるごと味わう一大イベント 「魚津蟹大騒動」開催！

2026 日時 **11/14(土)・15(日)** 10:00～14:00 場所 海の駅 蟹気楼 イベントスペース

内容 蒸し紅ズワイガニは増量して提供、持ち帰り用の紅ズワイも用意！
魚津の人気飲食店が並ぶ屋台やトークイベントで会場を盛り上げる！

10月中旬より蒸し紅ズワイガニの予約開始！(予定)



46店舗参加！魚津の絶品カニ料理のお店が大集合！

参加店広域MAP



参加店駅前MAP



10/2(金) 18時～
キップ日本酒 & 紅ズワイガニの
振る舞い開催！
場所：魚津駅観光案内所前

