

飯山に紅ズワイガニがやってくる!! 出張魚津蟹騒動^{かにそうどう}

観光交流都市である富山県魚津市が「道の駅 花の駅千曲川」において魚津市
の名産品である「紅ズワイガニ」等の出張販売を行います。肉厚で身離れがよく、
甲羅の味噌がとろけるように美味しい紅ズワイガニをぜひお買い求めください。

実施日 令和5年3月18日（土）、19日（日）

時間 10:00~15:00

11:00~ カニ汁の振舞い（各日先着100名様限定）

会場 飯山市 道の駅 花の駅千曲川

販売品 紅ズワイガニ（姿）、ます寿司、干物、その他魚津の特産品

※各日用意した販売品がなくなり次第終了となります。

問合せ先 魚津市商工観光課 ☎ 0765-23-1025

道の駅花の駅千曲川 ☎ 0269-62-1887



紅ズワイガニをまるごと食べよう!

かに そう どう

魚津

蟹 騒 動

「かに籠漁発祥の地」で紅ズワイガニを。



食べに来たら
いいガニ～!



紅ズワイガニ特設食堂
海の駅蟹気楼 イベントスペース

2023.2.18 SAT OPEN

各回
先着 **200**名様(予定) 一杯 **1,000**円

開催に関する最新情報は
こちらからご確認願います。



各回開催日時 10:00 ~ 13:00

※各回、用意したカニが
なくなり次第終了となります。

Vol.1. 2月18日(土)	Vol.2. 2月19日(日)	Vol.3. 2月23日(木)
Vol.4. 2月25日(土)	Vol.5. 3月4日(土)	Vol.6. 3月5日(日)

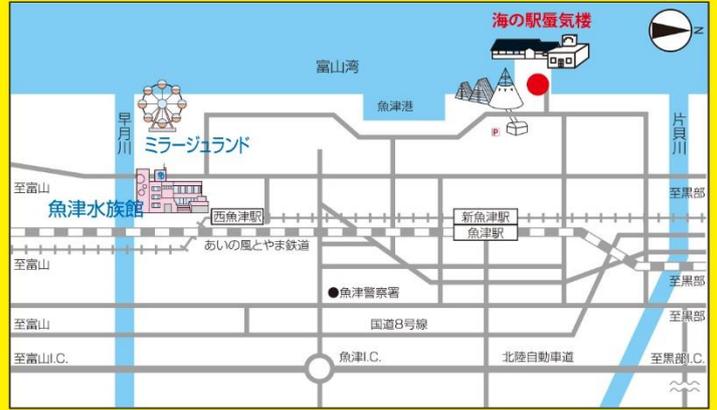
※出漁や仕入状況等により、販売数の増減あるいは中止になる場合もあります。
※会場で茹でた紅ズワイガニの提供です。1人1杯まで。持ち帰り用の販売はいたしません。
※提供にお時間をいただく場合があります。整理券にて対応いたしますので予めご容赦ください。

発行元 魚津市観光協会
問合せ先 魚津市役所商工観光課 (0765) 23-1025



紅ズワイガニ特設食堂 海の駅蟹気楼 イベントスペース

お気軽に「紅ズワイガニ」
食べにきたらいいガニ～！



海の駅蟹気楼

〒937-0053
富山県魚津市村木定坊割 2500-2
TEL: (0765) 24-4301

海の駅蟹気楼では、富山県魚津漁港で水揚げされた鮮魚の販売、豊富な水資源がもたらす魚津の特産物の販売、レストランがあり、朝市や浜焼きなど、様々なイベントも開催されています。



宿泊施設一覧

魚津で泊まって
ゆっくりして
いかんガニ～



元祖仁右衛門家(北山鮎泉)

☎0765-33-9222 魚津市北山702



金太郎温泉

☎0765-24-1220 魚津市天神野新6000番地



お宿いけがみ(北山鮎泉)

☎0765-33-9321 魚津市北山684



ホテルグランミラージュ

☎0765-24-4411 魚津市吉島1-1-20



魚津マンテンホテル駅前

☎0765-25-0100 魚津市釈迦堂1-14-8



ビジネスホテル美浪

☎0765-23-0657 魚津市釈迦堂1-16-7



ベストイン魚津

☎0765-24-3330 魚津市吉島267-1



スカイホテル魚津アネックス

☎0765-24-9339 魚津市駅前新町3-1



スカイホテル魚津

☎0765-24-9333 魚津市駅前新町4-2



アパホテル(魚津駅前)

☎0765-22-8111 魚津市釈迦堂1-1



辻わくわくランド 民宿 茶弥

☎0765-24-7447 魚津市青島63-1



ホテル美浪館

☎0765-22-0303 魚津市釈迦堂1-13-5

魚津駅前飲食店マップ

魚津には飲食店も
いっぱいあるガニ～！



飲食店マップ

魚津市は「かに籠漁発祥の地」です

魚津市は昭和27年当時、故浜多虎松さんが初めて作製した竹製のかに籠を発明(開発)した「かに籠漁」発祥の地として知られており、現在の資源管理型の漁法として広まりました。

9月1日、紅ズワイガニ漁が解禁されると富山湾の沖合いでは、直径が1.5mある鉄製の重い「カニかご」が、ひとつの漁場でたくさん沈められます。

水深800~1500m付近に沈められたカゴが再び引き揚げられるのは2~3日後となります。



富山県内水揚げ量 第1位

富山市	—
高岡市	34
魚津市	201
水見市	—
滑川市	73
黒部市	30
射水市	91
入善町	—
朝日町	18

県内計 447

富山県内の
紅ズワイガニ水揚げ量
(単位:t)

【出典】北陸農政局農林水産統計年報
(令和2年3月公表値・平成30年時点)

紅ズワイガニは、水分が多く、身が柔らかいことから、ズワイガニの代用品として扱われる時代が長く続きました。しかし、最近では、肉厚で身離れがよく、甲羅の味噌がとろけるように美味しいと、人気が高まっています。



魚津市が
1位

