



SHIRO-EBI CREAM CROQUETTE

Imizu



海を大切にする気持ちから生まれた
富山湾のおいしい贈りものが
さらに美味しくなつて

新登場！

未来に繋げよう、オンリーワンの輝き。

立山連峰と富山湾、高度差4000mの水の大循環が多様な恵みを育む富山湾。天然の生け簀と言われる、富山湾特有の海底谷「あいがめ」に生息するシロエビ。生息範囲が狭いため希少価値が高く、水揚の瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。シロエビ漁が成り立つのは、実は世界でも富山湾だけ！しかし近年、シロエビが減ってしまいました。そこで射水の漁師達は、自ら漁獲量を制限し、取った分をプール制★詳しくは下部に解説にしてみんなでシェアすることで、シロエビは回復。取りすぎず、取った分もみんなでシェアする海を大切に思うやさしい気持ちが射水で生まれています。海の資源を守っていくために海の資源をとりすぎない、無駄にしないようにする意識に変えていく、みんなが出来ることから始めていきましょう。シロエビが代表して、みんなにメッセージしていきたいと思います。海を大切に思う気持ちから生まれた、富山のオンリー湾！「射水シロエビ・くりーむ・コロッケ」いっぺん、食べてみられ。

★プール制：白えび漁の期間は、2班に分かれて1日おきに操業し、全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額をプールし、各船に均等に分配する仕組みです。この方法で過度な漁獲競争を抑え、資源を最優先に考えて取り組んでいます。

albis



日本財團
THE NIPPON FOUNDATION
海と日本
PROJECT

