

	あじ 定置網	あじは一年を通しておいしい魚。民宿では新鮮なお刺身や塩焼きが食べられます。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	ぶり 底びき網	冬の日本海で捕れる寒ぶりは脂の乗りが抜群。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	まだい 定置網・釣り	ご存知魚の王者。釣りファンにとってはたまらない魚ですね。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	はたはた 底びき網	底曳網で捕れる冬の味覚。はたはたといえば秋田県が有名ですが、味は福井産の方が脂が乗っておいしいのです。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	さざえ 素もぐり・刺し網	夏の磯の味覚。民宿ではお刺身やサザエご飯などが味わえます。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	ほたるいか 底びき網	ほたるいかといえば富山県が有名。でも福井県でも底曳網で沢山捕れるんですよ。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	こういか (甲いか) 底びき網	春に捕れるイカ。厚い身は刺身や天ぷらにすると美味。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	するめいか 定置網・イカ釣り	もっともポピュラーなイカ。釣りとてのイカを醤油などの漬込み液に入れて作る「沖漬け」は、絶品。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	けんさきいか 定置網・イカ釣り	夏のイカといえばこのイカ。関西からも沢山の釣り人がこのイカを狙ってやってきます。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	あおりいか 底びき網	秋のイカといえばこのイカ。若狭町の民宿などでは新鮮な活イカ料理が食べられます。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	そでいか (樽いか) 釣り・定置網	夏の終わりから秋にかけて捕れる、重さ 10kg を超えるジャンボなイカ	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	やりいか 定置網・イカ釣り	冬から春にかけて捕れるイカ。越前町の民宿などでは新鮮な活イカ料理が食べられます。	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
	わかめ 手かき	春の代表的な味覚。新鮮なわかめの「しゃぶしゃぶ」は絶品	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●