



今年獲れた生きたズワイガニを使って 庄内北前ガニ目揃え会の開催

庄内浜が誇るブランドズワイガニ「庄内北前ガニ」。県内3市場(酒田、由良、鼠ヶ関)で水揚げ・出荷される庄内北前ガニの品質確保を目的として、今シーズンに漁獲した生きたズワイガニを使い、漁業者や市場関係者に加え、今年度新たに流通関係者も参加し、ブランド基準※を改めて確認します。この取組みによりブランドの確立と認知度向上につなげます。

当日の取材についてよろしくお願ひいたします。

※庄内浜産ズワイガニの中で、次の基準を満たしたものが「庄内北前ガニ特選」、「庄内北前ガニ」となります。

- ・庄内北前ガニ特選：重さ1kg以上、甲羅幅13センチ以上、活ガニ出荷等
- ・庄内北前ガニ：重さ700g以上、活ガニ出荷等

【事業概要】

- 1 内 容 「庄内北前ガニ」のブランド基準の確認
- 2 日 時 令和7年10月14日(火) 午前10時から午前11時まで
- 3 場 所 山形県漁業協同組合 念珠関総括支所(鶴岡市鼠ヶ関乙41-1)
- 4 主 催 庄内浜ブランド創出協議会(事務局:庄内総合支庁水産振興課)
主な構成員:山形県漁業協同組合、沿岸市町、料理人、市場関係者、学識経験者、県
- 5 講 師 庄内総合支庁水産振興課 工藤 創 主任専門水産業普及指導員
山形県水産研究所 楨 宗一郎 研究員



昨年の様子