

松葉ガニの 水揚げ量日本一 浜坂港



松葉ガニ（ズワイガニ）

透き通った身が松葉のように花開く



冬の味覚の王様といえば「松葉ガニ」。ヒューと身を切る北風が吹き始めると、日本海は鈍色に変わり、カニの季節がやってくる。冬景色とは対照的に、ひとときわあざやかに目を引くカニの赤。松葉ガニ水揚げ量日本一を誇る浜坂港をはじめ、但馬の港々は活気づく。

「松葉ガニ」は、山陰地方で呼ぶズワイガニ（節足動物門甲殻綱十脚目クモガニ科に属するカニのオスのこと。甲羅は幅が14〜15センチもあり、長く伸びた脚が特徴。福井県などでは「越前ガニ」と呼ばれている。

どうして「松葉ガニ」と呼ばれるようになったのだろうか。松葉のように長い脚を持っているから。脚の殻をはいで氷水につけると身が松葉のように広がるから。昔、茹でるために大釜をすえ、松葉を集めて燃やしたからなど、いろいろな説があり、はっきりとはわかっていない。

松葉ガニの漁期は11月6日から3月20日頃まで。但馬の漁港は底引き網漁で100〜500メートルの海底を網でひき、松葉ガニをはじめ、カレイ、ハタハタ、ニギス、エビ類などが水揚げされる。浜坂港には、底引き漁船が20隻と但馬では一番多い。漁期間中は海が荒れないかぎり、フル回転状態で漁へ出る。

松葉ガニ漁の発祥の地は日本海だそう。記述では古事記に『この蟹やいつくの蟹 百づたふ 角鹿の蟹 横去らう いづくにいたる』とあり、ここに出てくる蟹がズワイガニ、つまり松葉ガニであろうと考えられている。それならば、奈良時代にはすでに食膳に出されていたと思われる、松葉ガニ漁は約1200年以上の歴史があることになる。

北はベーリング海、太平洋側では金華山沖、日本海側では朝鮮海峡の海域にすむ松葉ガニ。水温1〜4度の冷たい海で日本海では水深200〜450メートルの海底にいる。肉食で、クモヒトデ、エビ、カニ、貝、魚、イカ、タコなどを食べ、共食いもするとか。

松葉ガニは卵から幼生、稚ガニ、幼ガニ、親ガニへと何度か甲羅の脱皮を繰り返しながら、7〜8年の歳月をかけて、親ガニへと成長する。脱皮の



ショーで、会いましょー。



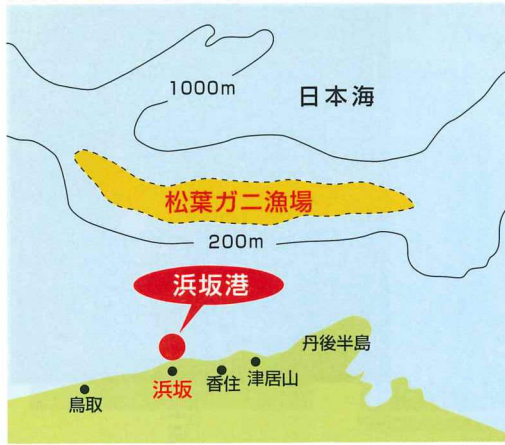
乞うご期待!
シーランドスタジアムに、
セイウチ登場!!

Sealand
Stadium

城崎マリンワールド

<http://marineworld.hiyoriyama.co.jp>
兵庫県豊岡市瀬戸1090 ● tel.0796-28-2300

浜坂港からは兵庫・鳥取・島根県沖が漁場となっている
水深100~500mの海底を網で引く



漁から帰ってきた船から水揚げされる松葉ガニ



浜坂港には20隻の底引き漁船が活躍している

松葉ガニがスラリと並び中、セリが始まり、浜坂港が活気に包まれる



水揚げされた松葉ガニを並べる作業



セコガニはお腹にたくさんの卵を抱えている



時期は「ミズガニ」と呼ばれ、ぶよぶよと柔らかいが次第に硬さを増しながら中の身もつまってくる。

また、メスは「セコガニ」と呼ばれ、オスと比べるとかなり小さいが、年中腹に平均10万粒もの卵を抱え、甲羅の中には内子と呼ばれる赤色の卵巣を持つ。これがコクがあり美味。

但馬の港では、水揚げされた松葉ガニは大きさと質などによって分けられ、腹を上にして並べられる。腹を上にして並べるのは、みそが腹の方にまわったり、こぼれたりするのを防ぐためだとか。並べ方も地域によって変わるらしい。

せりこ(せり人)が振る鐘の音とともに、活気あふれる早朝のセリが始まる。次々と競り落とされた松葉ガニは、地元の旅館・民宿はもちろんのこと、京阪神へも出荷される。何といても、活きのよい松葉ガニはやはり地元で食べるに限る。

浜坂町の網元においしいカニの見分け方を聞いた。「色、つや、重さがポイント。でもカニを見分けるには10年かかるからね。地元の信用できる店で買うことだね」との返事。お

いしい食べ方は、とれたてを茹でてアツアツを食べるのが一番うまいという。茹でるという単純で簡単そうな料理方法にこそ、深いこだわりがある。カニによって茹でる温度、時間、火の調整、塩加減、すべてが違うのだ。決して、ブクブクと沸騰させてカニを踊らせてはいけない。その微妙な火加減はプロでないとできないのだ。


セコガニのみそ汁も見逃せない。セコガニを二つに切つて、みそ汁に入れるだけ。具はカニと大根のみ。これがうまい。ネギなどは匂いがきつすぎるので、カニとはあまり相性がよくないとか。とにかく、大根の甘味がカニとマッチして絶妙の相性だ。

その上、冬はハタハタ、トウロ(ドギ)、ババア、サモエビ、ドロエビ...とおいしい旬の魚類が底引きの網に掛かる。浜坂町では、このような季節の魚をつかった「底びき漁師鍋」を旅館・民宿などで味わうことができる。詳しくは浜坂町観光協会まで問い合わせを。



冬が旬のトウロ(ドギ)

光協会まで問い合わせを。
但馬の冬はカニ色。全国に誇る松葉ガニの本場である。本場の松葉ガニをぜひ味わってほしい。
協力・浜坂町観光協会



夢千代の里一湯村温泉
朝聖家
TEL 0796(92)1000
http://www.asanoya.co.jp

絵献立ははじめました。

