

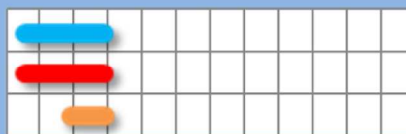
価格は、リーズナブルだが、半年待てば松葉がにとなる。

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

# ズワイガニ雄

(地方名 若松葉)

漁期  
盛漁期  
推奨期



脱皮後の時間経過が短く、甲羅が柔らかい雄のズワイガニ。「松葉がに」に比べ、市場価値は低い。高級な「松葉がに」を安価に気軽に楽しみたいとの希望を叶えてくれる。

## 名前の由来

若松葉：以前は筋肉の水分量が多く水っぽい食感から「水がに」と称されていたが、イメージアップのためみずみずしいを若いに置き換えて改名。

## 棲息場

山陰沖の水深  
200～450mの深海底。

## 大きさ(流通サイズ)

若松葉は甲幅10.5cm  
以下の採捕が禁止。

## 産地

網代漁港、境漁港、鳥取港。

## 水揚量(H21年)

約175トン

## 栽培・資源管理取組

ズワイガニの漁獲量は1969年の約5000トンピークに急激に減少し一時は千トン以下となった。近年水揚量は増加傾向がみられるものの、今後持続的に利用するためには、親がに(成熟雌)や若松葉の利用のあり方について検討して、有効な管理手法を早急に導入する必要がある。



## 肉質・味

松葉がにと比べると、水分は多く身入りは悪く、かにみそは、詰まっていないが、身離れが良く脚を吸えば身がスッと取れて食べやすく、サッパリとした味わいがある。県東部での人気は高い。



## 調理方法

大型の活きたものは刺身もおいしい。若松葉を家庭で茹でるときは、甲羅を外し半割にした後、短時間でさっと茹でること。カニミソも水分が多いので、カニミソだけを集めて、日本酒を適宜加えて弱火で焦げないように煮詰めると美味しく食べられる。



- 脱皮直後の若松葉は、体全体がふわふわとなっており、体を維持するため甲羅の中に海水をたっぷり取り込んで体を膨らませている。
- 長い時間(約1年)をかけて徐々に甲羅が硬くなり水分量も減少し、硬くて立派な甲羅を持ち、しっかり身が詰まった松葉がにとなる。
- ズワイガニの雄の脱皮時期は初秋頃。
- 若松葉も半年後の来漁期になれば市場価値の高い松葉がにとなる。