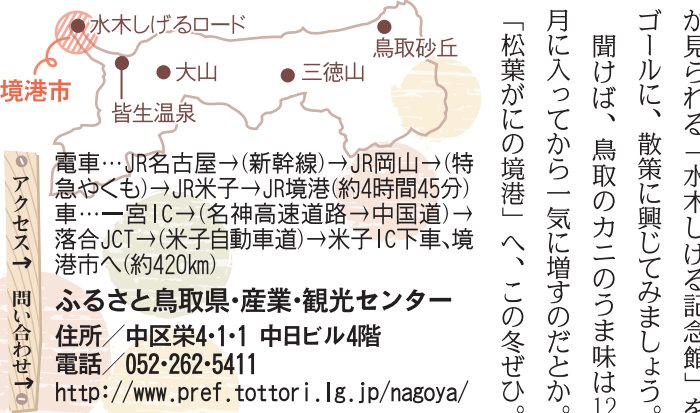
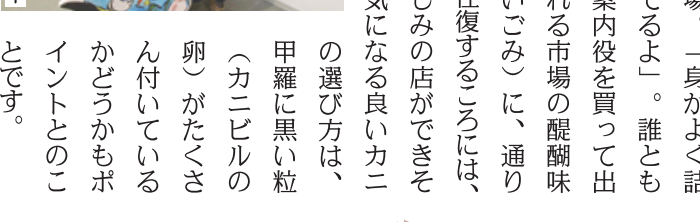
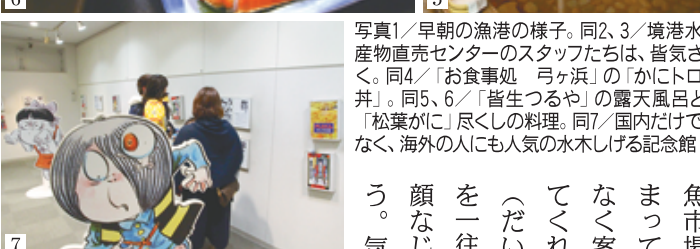


「松葉がに」の本場・境港へ 冬の鳥取でカニざんまい



山陰の冬の味覚「松葉がに」が1月に待望の解禁となったことで、この時季の旅先候補の一番手に挙げた
鳥取県、県内各地で味わうことはできますが、向かうなら最西端に位置する境港(さかいみなと)まで足を延
ばしてみましょう。日本一の水揚げ量を誇る漁港で競り落とされた、絶品の「松葉がに」が待っています。

「松葉がに」の水揚げ量日本一の港町

「松葉がに」とは、成長したスワイガニの雄で、山陰地方での名称です。呼び名の由来は「脚の殻をはいで、身を水につけると松葉のように広がるから」「長細い脚の形や脚の肉が松葉のように見えるから」など諸説あり、同じスワイガニでも雄ほど大きくならない雌は「親がに」と呼ばれています。

目的地の境港は、主要漁港でのカニ類の水揚げ量が日本一の鳥取県において、「松葉がに」の水揚げ量が同じく日本一(2014(平成26)年鳥取県調べ)。競りの主役も、漁期の翌年3月までは「松葉がに」です。また同県では今年から、境港をはじめ県内の3つの漁港で水揚げされ、市場出荷時に「甲羅の大きさが幅13・5cm以上」「重さ1・2kg以上」など5つの基準を満たした「松葉がに」は、トップブランド「五輝星(いつきぼし)」として販売。各漁港のベテラン卸売業者が「目利き

「松葉がに」の味

「松葉がに」は、濃厚な味と独特の食感で知られています。特に「かにトロ丼」は、濃厚な味が特徴です。また、「御食事処弓ヶ浜」では、独自の製法で熟成させたカニ身をとろろと薬味、ウズラの半熟卵と味わう「かにトロ丼」(1150円)が人気です。

土産用の「松葉がに」なら、漁港に隣接した境港水産物直売センターへ。ここは、15の鮮魚店が集まった魚市場。「身がよく詰まってるよ」。誰でもなく案内役を買って出てくれる市場の醍醐味(だいごみ)に、通りを一往復するころには、顔なじみの店がでせう。気になる良いカニの選び方は、

食事に土産、宿泊先でもカニを

実際に、境港には「松葉がに」「親がに」はもちろん、濃い紅色が特徴のベニズワイガニの料理を出す店が多数あります。例えば、漁港近くの竹内団地。海鮮丼店などが軒を連ね、「御食事処弓ヶ浜」では、独自の製法で熟成させたカニ身をとろろと薬味、ウズラの半熟卵と味わう「かにトロ丼」(1150円)が人気です。

甲羅に黒い粒(カニビルの卵)がたくさん付いているかどうかもポイントのひとつです。

鳥取に泊まってカニを当てよう!

抽選で毎月100人にカニをプレゼント「蟹取県ウェルカニキャンペーン」

鳥取県が、県内の対象宿泊施設(139軒)の宿泊者を対象に2016年2月29日(月)まで実施中。所定のはがきに「宿泊証明印」を押印してもらって応募すると、抽選で毎月100人(総勢600人)に、松葉ガニ(同県産スワイガニの雄)やベニズワイガニなど同県産のカニが当たります。締め切りなどの詳細は、ホームページ(<http://www.tottori-guide.jp/wel-kani/>)でチェックして!!

中日新聞社発行「ショッパー」掲載(2015年12月3日号)