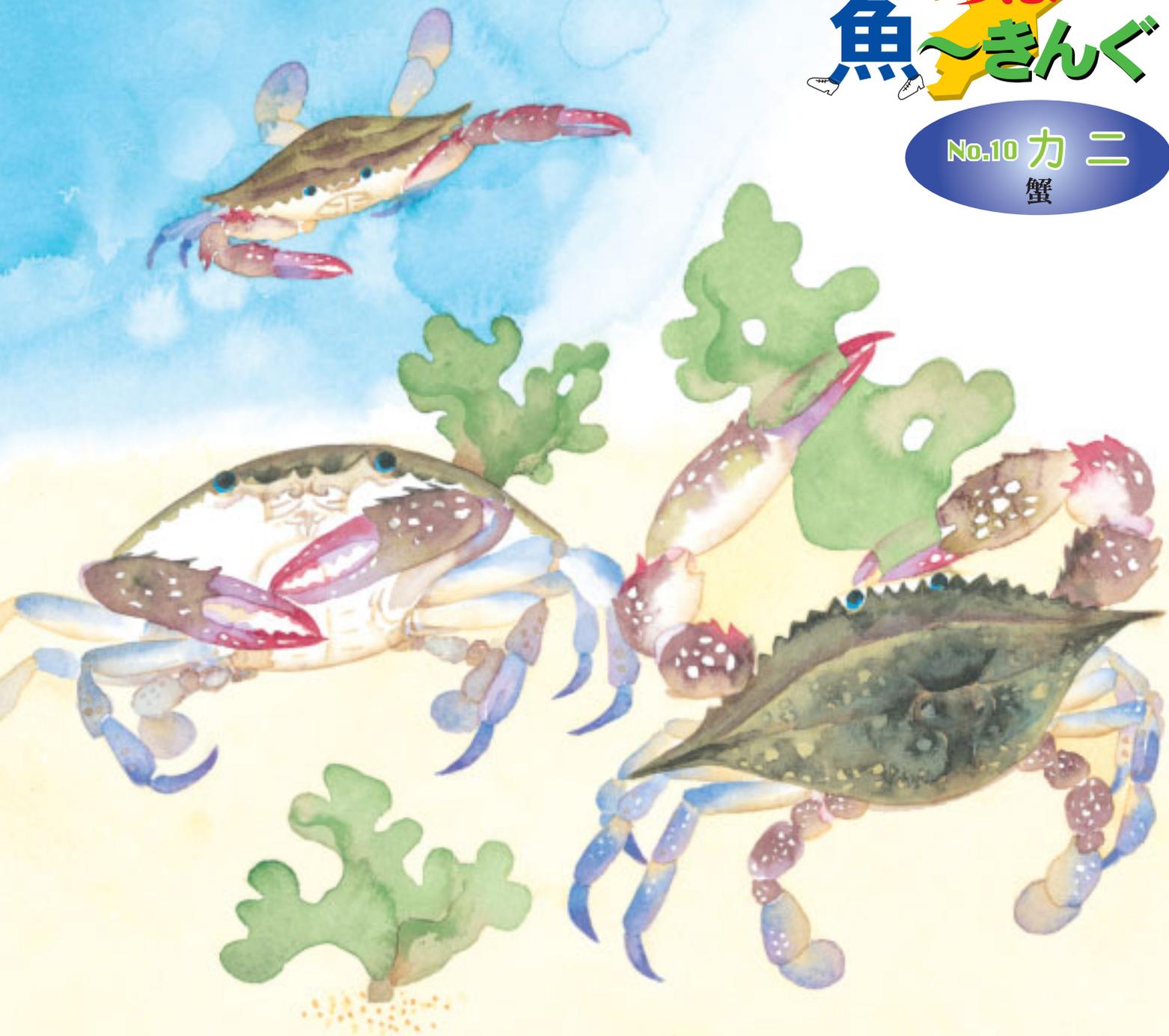


うお
魚 **ちぼ** **きんぐ**

No.10 **カニ**
蟹





ガザミ (ワタリガニ科)
別称/ワタリガニ
ヒシガニ
ツキヨガニ
甲幅/約13cm~20cm

ガザミのはさみ

片方の指(ツメ)だけが動いて物を挟みます

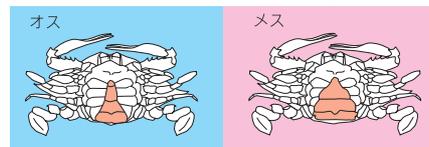


三角形の細かい歯が並んでいます

1回につき80万~400万粒の卵を2、3回産卵します。産卵期は東京湾では5~9月頃です。メスの腹部で育った卵はふ化と同時に放され、幼生期を経て稚ガニになります。脱皮を繰り返して成長し、春に生まれたものは1年後くらいには親ガニになります。産卵期でなくてもカニを裏返して腹部を見ると雌雄がわかります(下図)。

ガザミのオスとメス

メスは卵を抱えこむため腹部の幅が広い



平たい脚で素早い泳ぎ

カニの仲間は種類が多く、日本近海だけでも約1,000種近くが生息しています。しかし食用となるものはそれほど多くありません。千葉県で漁獲されるカニで一番多いのはガザミです。甲羅は左右に鋭くとがった菱形です。甲羅や脚に小さな白い斑点があります。1対のはさみ脚と4対の歩脚があり青や緑がっています。第5脚は特に平たく、水をかくのに都合がよい形をしています。これを活発に動かして横向きに泳ぐことができることから、「遊泳脚」と呼ばれています。潮の流れに乗って遠くまで移動することもあり、一般には「ワタリガニ」と呼ば

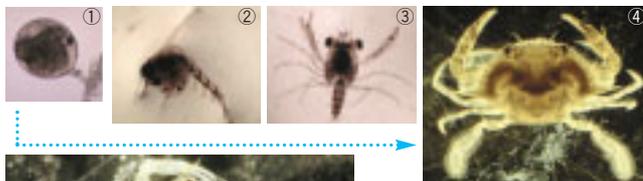
れています。

カニの歩脚は関節が一方向にしか曲がらず、付け根が近づいているため、自然と横歩きになります。しかしクモガニ類やコブシガニ類のカニは脚が細く、付け根に少し余裕があるので前に歩けます。アサヒガニのように後ずさりができるものもいます。

ガザミは内湾の水深約40mより浅い砂泥底に生息しています。昼間は砂に潜っていますが夜は活発にエサを探して回り、鋭いはさみ脚でエビ、ゴカイ、小魚などを捕らえます。もし敵に捕まったり、大きな傷を負えば、脚を付け根から切り離してしまう習性があります。脚は脱皮の時に再生します。はさみ脚はエサをつかむだけでなく、

敵を威嚇したり巣穴を掘ったり、求愛行動をしたり、カニによっていろいろな役目があります。

ガザミは春先になると産卵のため比較的浅い藻場(海藻が茂る海底)に移動してきます。産卵する卵の数はメスの大きさによっても違いますが、



- ①卵(直径0.3mm)
↓2、3週間でふ化
- ②ゾエア幼生
↓約20日間で4~5回脱皮、変態
- ③メガロパ幼生
↓約1週間で1~2回脱皮、変態
- ④稚ガニ(甲幅約4mm)

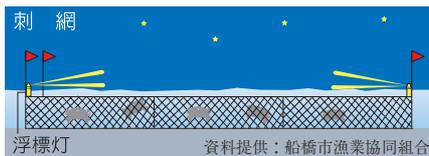


稚ガニは11~13回脱皮して親ガニになります

東京湾を代表するガザミ

平成14年の千葉県のガザミ類漁獲量は、15.6tです(全国順位27位、1位は愛知県)。富津沖などで刺網漁が行われています。富津漁業区では水深7mほどの海底に幅約1.5m、長さ1~2kmの刺網を夕方に張り、翌朝引き揚げます。海底付近にいるヒラメなどほかの魚と一緒に漁獲されます。東京

湾の最も奥の船橋沖は漁場の水深が約1～3m。刺網の幅は約4m、長さは約300mです。漁場によって網の大きさは違いますが、夜に活発にエサを捕るガザミの習性を利用することは同じです。網の目印になるように浮標灯がついています(下図)。



一方、銚子沖ではガザミと同じワタリガニ科のヒラツメガニが底びき網で漁獲されます。甲幅は10cmくらいで、地元では「マルガニ」と呼ばれています。



うま味が凝縮されたみそ

ガザミはワタリガニ科のカニの中でも特に味がよく、人気があります。昔は東京湾で大量に捕れ、江戸前のカニ料理といえはガザミを指しました。ほのかな甘さのガザ

ミは塩ゆでが最も一般的な食べ方で、加熱することでカニ肉のうま味が増します。

脚の身肉はあまりないので、主に胸の部分の肉とみそを食べます。だしがよく出るので、ぶつ切りにしてみそ汁にしてもおいしくいただけます。



いわゆる「かにみそ」は脊椎動物でいえば肝臓やすい臓にあたる臓器です。

暗い色をしたガザミもゆでると鮮やかな赤い色に染まります。これは甲殻類に特有の色素が殻に含まれるためです。生の状態で、もともと赤い色をしているカニの多くは熱を加えても色の変化はありません。

そのほか食用としては北方系のケガニ、ズワイガニ、タラバガニがおなじみです。北海道や日本海沿岸の産地でゆでて冷凍にしたものや缶詰が一年中出回っています。脚の部分の身が多く、酢の物やサラダ、鍋物などで濃厚なうま味を楽しめます。

身近で観察できるカニたち

夏休みに海に出かけるチャンスがあれば小さなカニを探してみよう。干潮の時刻を調べてでかけよう。

<観察の注意>

※裸足は危険！しっかり靴をはく。
※熱中症予防に帽子を忘れずに。

場所	よく見られるカニの種類
岩礁	イワガニ、イソガニ、ヒライソガニ
干潟	ヤマトオサガニ、オサガニ、コメツキガニ、チゴガニ、マメコブシガニ、アシハラガニ
砂浜	ヒラツメガニ、スナガニ、キンセンガニ

こんなカニがいるよ！



■イワガニ
甲長約4cm
房総半島の岩礁でよく見られます。甲羅は台形で、表面に多くの横溝があります。岩の割れ目や石の下などに隠れています。

■ヤマトオサガニ 甲長約2.5cm
長い柄の先に目がついています。体をかくして目だけを望遠鏡のように出し、周囲をうかがう姿がユニーク。干潟に穴を掘って巣を作ります。



暮らしの中の蟹のはなし

●世界一大きなカニ

クモガニ科のタカアシガニは脚を広げたときの長さが3mを超え世界最大。長い脚で前後左右に動くことができます。主に本州の太平洋岸の駿河湾や紀伊半島沿岸で漁獲されます。洋梨の形をした甲羅は凹凸が深く、人



●タラバガニはカニじゃない!?
高級な缶詰でよく知られている

の顔のようにも見えます。家の入口に掛けて魔よけに使われます。

タラバガニは、水深200～300mくらいの深海に生息する大型のカニ。いかにもカニの形をしています。ヤドカリの仲間です。メスの腹部は巻貝に入って暮らすヤドカリと同様に右側にねじられています。ほかにも卵が産み出される穴の位置、関節や触覚の長さから分類されます。

●カニ缶の紙の役目

カニの缶詰を開けると、白い紙に包まれて身が入っています。

カニのタンパク質に含まれる硫黄と、缶詰のスズが反応すると硫化スズができ、身が黒く変色してしまいます。これを防ぐため、缶と身とが直接触れないようにしているのです。

豆辞典<蟹>

「蟹の念仏」

くどくどと、つぶやくようす。
「蟹は甲羅に似せて穴を掘る」身分相応にふるまうこと。



“カニ飯”

カニの身を取り出すのは少し面倒ですが、夏休みは家族みんなでトライ！
豊かなカニのだしがたっぷりと染み込んだご飯です。

材 料 (4人分)

ワタリガニ……………3匹(1匹約200g)
米……………3カップ
しょう油……………大さじ2杯
酒……………大さじ3杯
みつ葉……………少々

作 り 方

- ①カニは洗ってボウルか深皿に入れ、蒸気の上上がった蒸し器に入れて約20分蒸す。冷めたら身とみそを別々に取り出す。蒸し汁も残しておく。

- ②米は洗って水をきり炊飯器に入れておく。
③しょう油と酒を混ぜ、小さじ2～3杯をカニの身にかける。
④調味料の残りとして蒸し汁を②に加え、さらに炊飯器の目盛りまで水を入れる。(炊飯器以外で調理する場合は、水分量の合計を米の容量の約1.2倍にします)
⑤米の上にカニみそをのせて普通に炊く。
⑥炊きあがったらカニの身を乗せて15分ほど蒸らし、2～3cmの長さに切ったみつ葉を混ぜていただきます。

(調理指導 / 千葉伝統郷土料理研究会 間山美佐子)

カニの目利きとゆで方

- 生の場合は、いきがよくて甲羅が堅いもの。
- ゆでてある場合は、全体に赤みが鮮やかでつやのあるもの。持った時にずっしりと重く、腹部は白いほうがよい。
- 生のカニをゆでると、脚がばらばらにとれてしまうことがあります。脚は折りたんで胸にヒモでしばってからゆでます。

栄養素と旬

- カニにはタウリンなど血中コレステロールの増加を抑える作用があるアミノ酸が含まれています。
- 旬の内外側の一が旬
- ガザミの旬は卵を抱える6～8月。ただし冬場もみそが多くなって美味。ケガニは夏、ズワイガニとタラバガニは冬から春先が旬です。



海の幸めぐり 船橋湊町市場

船橋市湊町は今なお港町の香りが残るところ。同市場は漁船が係留されている海老川河口のそばにあります。平成9年に建て替えられ、魚介類をはじめ生花、肉、青果など9軒が入っています。



開催日時 / 日曜・祭日を除く毎日午前5:00～12:00 交通 / 京成線大神宮下駅から徒歩約5分 ☎ 047-433-0018