



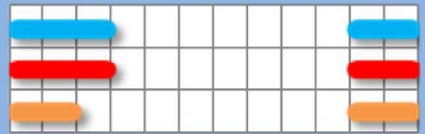
味・姿形・市場価値とも冬の味覚の王様

ズワイガニ雄

(地方名 松葉がに)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



特に大型の身入りがよいものには、船名入りのタグ（標識）をハサミ脚に付けて出荷されている。



肉質・味

適度な水分がみずみずしく、適度な歯触りも感じられる。北方系の大型カニと比べると、独特の臭いも癖もなく、上品な甘みと旨みの特徴。アミノ酸組成に優れており、どんな料理にも相性はぴったり。甲羅が黒ずんでなく硬く、ずっしり重くハサミ脚が大きいものが、実入りが良い。



調理方法

茹でがに、鍋が一般的。面倒だが蒸すとより味わい深くなる。焼くと甘みが増し香ばしくなる。鮮度の良い物や活がにには、刺身もみずみずしい。その他天ぷら、グラタン等。
茹で時間の目安は、小型は沸騰した水に入れ再沸騰後15分、大型は再沸騰後20分。

名前の由来

松葉がに：細長い脚の形や、脚の肉が松葉のように見えるという形状説と、漁業者が浜で松葉を使用して焼いて食べたという利用説などがある。

棲息場

山陰沖の水深200～450mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

甲幅（甲羅の大きさ）は15cm、体重1kg以上にもなる大型のカニ。
自主規制により松葉がには9.5cm以下、若松葉は10.5cm以下の採捕が禁止。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約258トン

栽培・資源管理取組

資源管理計画及び資源回復計画に基づき漁期の短縮、体長規制、漁獲数量規制等の資源管理を実施。水深200mより深い海底に人工魚礁を設置し、保護区を造成。



- 最終脱皮を終えた松葉がにには、成長はストップ。ハサミ爪が大きい。
- 見た目は悪いが甲羅にカニビルの卵が付いているものは、最終脱皮を終えて時間が経過しているため身入りが良い証拠。優良松葉がにの勲章。
- 日本海で漁獲された最大は、甲幅がなんと18.7cm。
- 山陰産は、北海道産や外国産に比べ脚が長く、スマートなのが特徴。
- 鳥取県は全国屈指の水揚県（平成21年は第2位）。



鳥取の冬の味覚の
王者といえばやっぱり
『松葉がに』だね！

