

松葉ガニを求めて

鳥取を訪ねたのは今回で 5 回目だ。そのうち 3 回は冬の味覚の王様・カニ料理を求めてのことだった。ここのカニは「松葉がに」といわれ脚を広げればその大きさは 70 cm 程になり、甲羅幅は最大 14 cm ほどもある。しかし大きさよりもカニは重さの方が大事で、その中にどれほど身が詰まっているかで価値は決まる。

日本海で水揚げされるカニは一般的には「ズワイガニ」と呼ばれている。鳥取・山陰地方ではそのオスを「松葉がに」と呼んでいる。福井県では「越前ガニ」、京都では「間人ガニ」、兵庫県の「津居山ガニ」、石川県の「可能ガニ」などそれぞれのブランド名が付いている。松葉がに漁は毎年 11 月上旬から 3 月にかけて冬の日本海で行われる。このカニは 10 回目の脱皮で成体となるが、そこまではオス・メスの大きさの差はない。



しかし 11 回目の脱皮でオスはメスの 2 倍近くの大きさになる。平均寿命は 15 年。

私は過去 3 回とも鳥取市内・加露港の渡辺旅館で宿泊付きのカニ料理をご馳走になった。刺身、ゆでガニ、焼きガニ、そしてカニすき。いずれも身は大きくプリプリしている。そして甲羅に残したカニみそと日本酒の熱燗を混ぜると「もう最高〜!」。最後は雑炊で仕上げればカニ三昧のフルコースだ。しかしカニの美味しさもさることながら、今思い出すのはカニすき鍋で茹でられた白菜であった。不思議なことにしばらく茹でられてもシャキシャキとした歯ごたえは驚きであった。「え〜、感動はカニよりも白菜だったの?」ハイ!

撮影 2013 年冬

