

ワタリガニ



オスは7～11月、メスは12～6月が旬の「ワタリガニ」

旬

通年

生産地

姪浜・玄界島(西区)、志賀島・弘(東区)、伊崎(中央区)

「ワタリガニ」といえば有明海などがよく知られていますが、実は博多湾でも美味しい「ワタリガニ」が獲れているんです。「ワタリガニ」は「ガザミ」とも呼ばれ、博多湾には在来種の「ワタリガニ」と「タイワンガザミ」の2種が生息しています。どちらも内海の砂泥底に生息していて、成長すると25cm(重さ1kg)ほどになります。

写真下左の足先が青くて柄がはっきりしているのが「タイワンガザミ」のオス、写真下中が「ワタリガニ」で、見た目は少しずつ違います。味はほとんど変わらないようですが「ワタリガニ」の方は希少なため、高く取引されています。どちらも茹でると赤くなります。

「ワタリガニ」の名前の由来は、その脚にあります。ズワイやタラバと違い、一番下の脚がボートのオールのようになっていて、その脚で水中を泳ぎ、遠くへ移動することから「ワタリガニ」と呼ばれるようになったそうです。

旬は12月～6月の内子を持ったメスが好きという人もいれば、7月～10月の秋にぎっしりと身の詰まったオスが好きという人もいて、好みが分かれるところですが、旬のオスはメスの何倍も身の甘みがあると言われています。身をとるか、内子をとるか、買う時に選ぶのがよさそうです。

