

～食用ガニの話～

9月になると山陰では、ベニズワイガニがスーパー等で出回り始めます。

11月になり、ズワイガニ漁解禁のニュースが流れると、ズワイガニとベニズワイガニの違いが判らず混乱する人も時折いるようです。

今回は兵庫県北部に生息する食用ガニを紹介します。

兵庫県北部の食用ガニの大まかな生息地



ひょうごけんほくぶ しょくよう
兵庫県北部の食用ガニ



©鳥取県

ベニズワイガニ

漁期は 9月1日から翌年の 5月31日
 日まで。

水深500～2500m に生息。体は
 赤色で、ゆでても色は
 変わらない。

山陰地方ではカニかご漁で捕獲
 される。



ズワイガニ(オス)

漁期は 11月6日から翌年の 3月20日
 日まで。

ベニズワイガニより浅い水深200
 ～600m の海域に生息。体は赤
 茶色で、ゆでると鮮やかな赤色に
 変わる。

山陰地方では底引き網漁で捕獲
 される。



セコガニ

別名をコッペガニともいう。

その正体はズワイガニのメス。
 オスよりかなり小さいが、これも
 ズワイガニ。

味噌汁にされることが多い。



モクズガニ

川に生息する気水性のカニ。

爪に藻の屑のような細かい毛が
 びっしりと生えている。

海と川を行き来する回遊性のカ
 ニであり、卵は冬に海で産む。

有名な上海ガニはこのカニのよ
 く似た仲間。

カニ味噌と卵がおいしい。



サワガニ

淡水性の小型のカニ。

きれいな川の上流や小川に
 生息する。

孵化した子どもはカンガルーの
 ように母カニのお腹でしばらく
 育てられる。

丸ごと唐揚げにして食べられる
 ことが多い。



ガザミ

沿岸部の湾などに生息するカニ。

普段は水深20m ほどの砂地にも
 ぐっっていることが多い。

脚がオールようになっており、
 泳ぐことができる。

ガザミよりも体が青みがかった
 タイワンガザミも兵庫県ではと
 れる。

