

どんな食べ方でもうまい、冬の味覚の王者

加能がにとは、石川県で水揚げされたオスのズワイガニの通称。金沢港をはじめ、加賀・能登の漁港で水揚げされる、代表的な石川の冬の味覚だ。漁期が限られ、11月6日から3月20日(メスの香箱がには1月10日)までしか獲れない。解禁時には報道で取り上げられる冬の風物詩でもある。

成長過程で脱皮を繰り返す生態を持ち、脱皮が多いほうが身がつまとうまみも甘みも強く、おいしい。また、殻についた黒色の斑点はカニビルの卵で、脱皮後の期間が長いとたくさんついているため多い方がよく、身づまりの目安にされる。

食べ方は実にさまざまで、定番は茹でがに。茹で汁は塩分を濃い目にし、かにが活着しているときは水の状態から入れて茹でる。また、新鮮なものであれば刺身がおすすめで、みずみずしい身の甘さを堪能できる。少々ダシ汁に通していただくかにしゃぶも人気で、炭火であぶる焼きがにも香ばしく絶品。鍋や味噌汁の具にすればいいダシが出るなど、どんな食べ方にしても魅力的だ。

さらに部位によっていろいろな味が楽しめる。例えば爪の部分はよく動かすので肉が発達し歯ごたえが強い。また甲羅の中にあるかにみそ(中腸腺)は珍味として人気で、濃厚なコクを楽しめる。この甲羅に日本酒を入れ、かにみそを溶かして一緒に飲む「甲羅酒」は左党にたまらない一品だ。

加能がにの名は平成18年から使われたもので、「加賀」と「能登」の最初の一文字を組み合わせたもの。その証として水揚げした漁港の名が記された水色のタグがつけられている。



青いタグが加能がにの目印



ダシが出ておいしいかに汁



新鮮なものは刺身にも

メモ 漁が解禁されると、近江町市場などでは所狭しと見事なかにが並ぶ。店で朝茹でしたものを販売しており、宅配も可能だ。足が折れたものは割安な値段で購入できる。飲食店では近江町市場内の店や居酒屋などで多く取り扱っている。料亭などでは身をすべてほぐして、甲羅に盛り付けなおして提供してくれることも。ちなみに福井の「越前がに」、山陰地方の「松葉がに」、京都の「間人(たいざ)がに」などもすべて同じズワイガニのこと。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>