

金沢人の大好物、季節限定の宝石箱

金沢では、ズワイガニのオスを加能がに、メスをコウバコ(香箱または甲箱)ガニと呼ぶ。「コウバコ」は小さくて可愛らしく、少しませているという意の方言「コウバク」に由来すると考えられる。石川の加能がには冬の味覚の筆頭として全国に知られているが、香箱がには卵などオスにない部分が珍重され「加能がによりも好き」という人も多い。甲羅の中にはオレンジ色の未成熟卵・内子とみそが詰まり、外側には小さな茶色の卵・外子を抱える。内子は、魚介の肝のようなまったりとした独特の甘みがある。外子はぷちぷちとした食感。身は甘みがあり、オスとも違ったうまさがある。オスよりずいぶん小柄ではあるが、卵とみそを抱えこんでいるから、小さい割にずっしりと重い。

一番ポピュラーな食べ方は茹でがにで、子とみそ、カニ身を絡ませて食べるのがおすすめ。塩を入れて茹でるときにカニの足を上、甲羅を下にすればうまみが逃げない。殻付きのまま味噌汁の具にもする。料亭・割烹では甲羅に子とみそを入れ、その上にカニ身を整然と並べた茹で香箱が供されることも。カニを丸ごと使った炊き込みご飯もあり、ふわりと立ち上る甘い香りがたまらない。香箱を軍艦巻きで出しており、コクのある味を堪能できる。また甲羅に身とみそを詰め、酢やショウガで味付けしてぐつぐつ煮るカニみそ焼は、香箱のうまさを味わいつくせる。また「かに面(めん)」というおでん種は香箱の甲羅に子とみそ、カニ身を詰めてつゆにくぐらせた金沢独特のもので、茹でガニとは違ったおいしさ。

オスより安価だが県外にはほとんど出回らないのは水揚げの期間が短く量も少ないためといわれ、香箱がには金沢のとおきの味といえる。



生の香箱がに



左が「外子」



能登では香箱が乗った丼を出す店も

メモ 解禁時期なら市内のスーパーで買うことができるが、品揃えがよいのは近江町市場や金沢港いきいき魚市などの市場。茹でたものと生の両方を販売している。平成22年11月、金沢海産物ブランド化推進協議会では、石川県漁協金沢港と金沢両支所で水揚げされた香箱がにを「かないわ香箱」と名付けて売り出すようになった。香箱がにの漁獲は、内子と外子を持つ成熟したものだけに限定されているが、水揚げ後外子がこぼれてしまう場合もある。香箱がに漁の解禁期は11月6日から1月10日とオスより2カ月以上短く、この時期を外すともう食べられない。ちなみに福井では「セイコガニ」と呼ばれている。

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/>