

香箱がに

(4人分の材料)

香箱がに…………… 4杯
二杯酢
酢、醤油…………… 適量

(かにのゆで方)

- ①大きめの鍋に水を入れ、沸騰させます。
- ②お湯に対し、3%の塩を入れます。
- ③かにの表面の汚れをたわしなどで落とします。
- ④甲羅を下にしてお湯から出ないように、かにを鍋に入れます。
- ⑤落とし蓋をして、再度沸騰してから静かに15～20分程度ゆでます。

(かにの捌き方)

- ①かにを裏返して外子はずします。子を包丁の背でこそげ取ります。
- ②両手で右と左の足を持ち、中央に寄せるようにして、甲羅からはずします。
- ③足の付け根の袴の所についている「かにえら」を取り除きます。
- ④足の付け根を関節で切りはずして、袴の部分を2枚に切ります。
- ⑤足は食べやすく切ります。
- ⑥甲羅から口をはずして内子を食べやすくしてお皿に盛り合わせます。

〈作り方のポイント〉……………

- 1 甲羅を下にしてお湯から出ないように、かにを鍋に入れます。
- 2 再度沸騰してから静かに15～20分程度ゆでます。



- 3 外子はずし、子を包丁の背でこそげ取ります。
- 4 両手で足をもち、中央に寄せるようにします。



- 5 「かにえら」を取り除きます。
- 6 内子を食べやすくしてお皿に盛り合わせます。



ゆでる前の材料



○ずわいがにの呼び名について

島根、鳥取、兵庫などで「松葉がに」、福井では「越前がに」、また60年代には日本海側などで「たらばがに」と呼ばれたこともあります。オスとメスはまったく別扱いで、メスは山陰で「せいこがに」、丹後で「こっぺがに」、北陸で「香箱がに」と言われています。

完成した料理



料理のいわれ・使われている食材

11月上旬は、かに漁の解禁です。

市場に初物が並び、真っ赤なずわいがにが埋め尽くされます。ずわいがにのメスを金沢では「香箱がに」と呼び、鍋でかにをゆでる光景は冬の始まりの風物詩となっています。

日本沿岸でも、石川近海で採れるものが最高の味と愛好され、厚くて硬いかにの殻が、お香を入れる香箱に似ているのでその名があるとも、日本海の香りを秘めたかにといいことで名づけられたとも言われています。

香箱がには、ずわいがにほど大きく立派ではありませんが、主に子をいただきます。

甲羅をはずすと背中いっぱい詰まった朱色の内子は未成熟卵、腹側に抱いたブツブツの茶っぽい色の外子は成熟卵で、この内子、外子、かにみそだけを食べて、細い足の身などはあまり手をつけずという贅沢な食べ方をしたりもします。