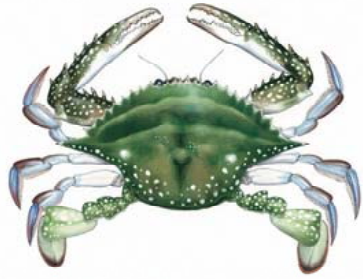


ガザミ

(ワタリガニ)

地方名称 ワタリ (三谷)
ガニ、ホンガニ (豊浜)

旬 秋



生産の状況

○愛知県の漁獲量 (H20年)

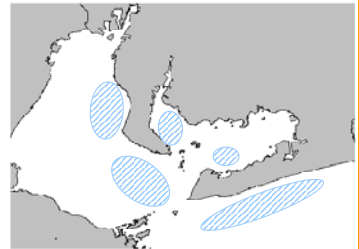
ガザミ類 251 t (全国第5位、シェア9.0%)

○主な生産地

常滑市鬼崎・常滑、南知多町豊浜・日間賀島・片名、
碧南市大浜、一色町一色・佐久島、吉良町吉良、
幡豆町幡豆・東幡豆、蒲郡市西浦・形原

○漁法 小型底びき網、さし網、小型定置網、かご

○漁期 春～秋



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

シンプルに

◆塩ゆで

材料 (4人分) : ガザミ4杯、塩少々

- ①鍋にたっぷりの水を入れ、塩を少々入れる。(かすかに塩味を感じる程度の濃さ。)
- ②①に生きたガザミを入れ、水からゆでる。
- ③沸騰したら10分程度ゆでる。みそが美味しい。

◆ガザミのレッドカレー炒め

材料 (4人分) : ガザミ4杯、小麦粉大さじ3、サラダ油大さじ2、A (ニンニク、ショウガ各1片、ネギ1/2本)、牛乳200cc、レッドカレーペースト大さじ1、片栗粉大さじ1、卵3個、白髪ねぎ1本分

- ①ガザミの甲羅を外してえらを取り除き、ぶつ切りにして小麦粉をまぶす。
- ②サラダ油でみじん切りのAを炒め、香りが立ったら①を加えて赤くなるまで炒める。
- ③②にレッドカレーペースト、牛乳を加え5分ほど煮る。
- ④水で溶いた片栗粉でとろみを付け、溶き卵を全体に回し入れる。
- ⑤皿に盛りつけ、白髪ねぎを飾る。

* 焼きガニで。脱皮直後の殻の柔らかいものは、殻ごとから揚げにすると美味。

* ガザミの仲間で、甲羅に3つの丸い模様があるジャノメガザミ (3つ星があることから、「上等兵」とも呼ばれています。) や、甲羅の色が紫色がかったタイワンガザミも漁獲されます。



ジャノメガザミ



タイワンガザミ