

越前がに



「産地」坂井市、越前町、敦賀市、小浜市
 「漁獲時期(例年)」越前がに 11/6~3/20、水がに 2/9~3/20
 せいこがに 11/6~12/31

福井の冬はやっぱり「コレ」！ 期間限定の極上の味

冬の日本海。寒くなるほどに、脂がのって美味しくなるのが魚介類です。その中で、冬の味覚の王者と呼ばれるのが福井県の特産品、「越前がに」。その味のファンは全国に多数、食通もその美味しさを認めるほどです。今回は美味しさの歴史や理由、初セリの様子なども紹介いたします。

「越前がに」の新たな魅力と美味しさを発見し、ぜひ、味わってみたい。安土桃山時代から広く知られていた旨し越前のかに。

「越前がに」はかなり以前より、冬の味覚の王者として君臨し続けています。では、果たしていつごろから、その地位を確立していたのでしょうか。

日本でのかに漁の歴史は1500年代、安土桃山時代に始まったといわれています。一方、福井(越前)でのかにに関する記録も同時代、1511年の公家(三条西実隆)の日記に見られます。その内容は、

同年3月20日付「伯少将送越前蟹一折」、翌21日付「越前蟹一折遣竜崎許了」。越前でのかにの水揚げを思わせる記述です。

その後、1600~1700年代にはかに漁も工夫され、漁獲量が増加。1724年、当時の越前国の特産品を紹介した「越前国福井

つ目は雌ガニのせいこがに、3つ目はズワイガニの脱皮直後の状態である水がにです。それぞれ漁期も違えば、味も独特です。詳細は次のページで紹介しましょう。

そんな格別な美味しさは期間限定です(左記スケジュール参照)。それぞれの時期に、それぞれの美味しさを堪能するのは贅沢の極み。大切な人への贈り物や頑張った自分へのご褒美として、この時期を楽しみにしているファンも大勢いることでしょう。

「越前がに」の食べ方といえば、茹でガニがポピュラーですが、それだけではありません。例えば刺身や

領産物」には、「取得かたき時節も御座候」との注意書きに加えて、「ずわいがに」の表記が見られます。さらに「日本山海名産図会(1789~1800)」には、若狭鯨網に「カニの混獲が多い」との表記があります。つまり福井では、日本でいち早くかにに携わり、かに漁に精通、美味しさをも熟知していたと考えられるのです。そしてそれが広く全国に知られるきっかけとなったのが、献上がにといえるでしょう。

献上がにとは、明治42(1909)年、当時の福井県知事が、四ヶ浦村(現、越前町四ヶ浦)で水揚げされたかにを、東宮御所に献上したことに始まります。それ以降、献上がにには今日まで続けられ、現在は三国港で水揚げされた「越前がに」が、献上日に皇室へと届けられています。

福井は全国で最も長くかにに携わっている、先駆者なのです。

焼きガニ、しゃぶしゃぶ、鍋、炊き込み飯などさまざまです。かにそのものが美味しいのですから、どんな調理方法であっても美味しさに変わりはありません。むしろレヘルアップされているといえるかもしれません。

さらに地元飲食店では、素材を知り尽くした料理人がかにの特性を生かした素晴らしい料理を日々、研究・開発しています。ぜひ福井に来て、定番のかにの他、アイデア料理もじっくり味わってみたい。

「越前がに」やせいこがにの他、魚介類や野菜をたっぷり入れて味わいます。様々な食材の旨味が染み出た出汁は、ご飯を入れてシメの雑炊に。

期間限定の逸品。 塩と茹で加減が 味の決め手。

漁場の環境の良さが美味しさにつながるわけですが、それをさらにレヘルアップさせてくれるのが、塩加減と茹で加減です。

地元で伝わる言葉に、「かに見十年、かに炊き一生」があります。その意味は、かにの目利きが満足にできるまでには十年かかり、かにを満足に炊き上げる(茹で上げる)のには一生かかるということ。それほどにカニの取り扱いは難しいということですね。そして茹で上げる職人は、「越前がに」の王者たる地位を支えている大切な存在ともいえるでしょう。

ちなみに越前海岸沿岸で獲れるカニには3種類あります。まずは雄のズワイガニ、「越前がに」。2

美味しさは無量大。 地元ならではの 味も斬新で新鮮。

「越前がに」の食べ方といえば、茹でガニがポピュラーですが、それだけではありません。例えば刺身や

鍋

「越前がに」やせいこがにの他、魚介類や野菜をたっぷり入れて味わいます。様々な食材の旨味が染み出た出汁は、ご飯を入れてシメの雑炊に。

焼く

かに脚に切れ目を入れて焼くだけ。ただそれだけに、茹でガニとはまた違う味が楽しめます。また活きたカニを丸ごと焼き上げる「丸焼き」も地元では好評です。

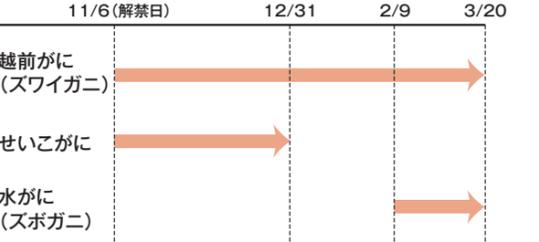
丼

炊き立てのご飯の上に、せいこがにの脚の身と内子、外子をたっぷりのせ、カニミンもスープにかけてかけて出来上がり。芥川賞作家である開高健氏が愛し、「海の宝宝箱」と形容した老舗旅館オリジナル料理「開高丼」です。

越前海岸沿岸のかに漁マップ



かに漁のスケジュール(例年)



※国の省令による制限より厳しい本県独自の漁期制限を実施しています。

地元で食べる美味しい食べ方

茹でる

水揚げされた日の気候や状況に応じて塩や時間を調整して茹で上げます。その絶妙な塩梅が、カニ身の甘さを引き立てます。

刺身

かに刺しとも呼ばれています。半透明の生のかにを冷수에数秒浸すと、かに身が花開くようにフワ〜と広がります。ほんのりとした甘みと潮の香りが堪能できます。

焼く

かに脚に切れ目を入れて焼くだけ。ただそれだけに、茹でガニとはまた違う味が楽しめます。また活きたカニを丸ごと焼き上げる「丸焼き」も地元では好評です。

丼

炊き立てのご飯の上に、せいこがにの脚の身と内子、外子をたっぷりのせ、カニミンもスープにかけてかけて出来上がり。芥川賞作家である開高健氏が愛し、「海の宝宝箱」と形容した老舗旅館オリジナル料理「開高丼」です。

越前海岸沿岸、 段々畑状の海底が かに生息の好環境。

「味覚の王者」にふさわしいその味は、一度食べたら忘れられないほどの奥深い旨味があります。その旨味の背景にあるのは、素晴らしい漁場の環境です。

そもそもカニは、日本海側のほとんどの港で水揚げされています。北海道のトラバガニや毛がに、京都の間人ガニ、山陰の松葉ガニなどとも有名ですが、福井の「越前がに」が格別なのは、漁場の環境が他地域と異なっているからです。

複雑な潮の流れにより、海底付近の豊富な栄養塩を含む冷たい水と表層の暖かい水が混じり合うことで植物プランクトンが繁殖。それをエサとする動物プランクトン、さらには

魚やエビも集まる豊かな漁場なのです。

さらに越前海岸沿岸の海底は、カニの快適な生息場所といわれています。その背景には、豊富なエサの存在があり、それがカニの美味しさに直結しているのはいまでもありません。

また、港と漁場の距離が近いのもポイントです。約1~2時間の距離にある漁場ですから、水揚げ後すぐに港へ運び、新鮮なまま出荷できるというわけです。



福井が誇る絶品カニ3種

越前がに(ズワイガニ)



黄色いタグは『越前がに』の証!

このタグは他産地のカニと区別しやすくするため、全国で初めて採用され、それ以降、他産地でもタグが導入され始めました。それぞれに色と形が異なり、一目でカニの産地がわかります。



脱皮を繰り返す、旨味を増す王者。
『越前がに』とは、雄のズワイガニのことをいいます。海底290m〜350m付近に生息し、脱皮を10回以上繰り返して成長していきます。ちなみにカニの甲羅に見られる茶色の小さな粒は、カニビルの卵です。カニビルの卵は、脱皮間もないカニには付いていないことがわかっています。つまりカニビルの見られるカニは脱皮後の期間が長く、美味しい身が詰まっている証拠ともいわれています。
『越前がに』は大きいものになると甲羅の幅が15cm以上、爪や脚も大きく、まさに王者の名にふさわしい容姿で、価格も高額です。



(上写真)脚の身を味噌の入った甲羅の中に入れて、すべてを混ぜ合わせて味わってみると…。今まで味わったことのないカニの美味しさに出会えるはず。この味に惚れ込み、『越前がに』のファンになった人も数多くいます。(右写真)甲羅焼きでは、味噌が凝縮され、濃厚な味わいに、日本酒との相性も抜群です。

内子と外子をぜひ!
限定2カ月の珍味。

せいこがにとは、海底230m〜250m付近に生息する雌のカニで、甲羅の幅は約8cm前後です。特長は何といってもお腹の中。外子と呼ばれる受精卵はプチプチとした食感が美味。そして内子と呼ばれる濃い橙色の卵巣は、赤いダイヤとも呼ばれる珍味です。ちなみにせいこがには、資源保護のため、漁期は例年12月31日まで。11月6日の解禁日から約2カ月間だけ堪能できる貴重な味といえるでしょう。

せいこがに



(上写真)鮮やかな橙色の外子。ほぐしたせいこがにと大根おろし、味噌を鍋に入れ、ひたすら煮るだけの料理、それが「せいこのせいげ」です。鍋が煮立ち、大根おろしの色が変わってきたら食べごろ。ご飯にかけても、酒の肴にも最適です。ちなみに「せいげ」とは味噌を入れた鍋のことで、昔から地元で伝わる郷土料理です。

水がに(ズボガニ)



甘くてジューシー、地元で愛される味。
何度も脱皮を繰り返すズワイガニ。その脱皮直後の状態を水がにといいますが、脱皮直後なので水分を多く含み、食べる時に「ズボツ」という音が出るので、地元では「ズボガニ」とも呼ばれています。水分を多く含むのでとってもジューシー、さらにズワイガニよりも甘みがあるので、地元でも人気が高いようです。地元では茹でた脚だけを束ねて販売されていることがほとんどです。
水がには脱皮直後なので殻が柔らかく、取り扱いが難しいのも特長のひとつ。そのため、遠方への配送も難しいといわれ、水がにの消費は大半は地元となっています。水がにはまさに福井にしかないと食べられない冬〜早春の逸品のひとつです。



越前がにのさらに最高級品!! 『越前がに極(きわみ)』ブランド誕生!!

越前がにの中でも重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上のものを選別。最上級の新ブランド「越前がに極(きわみ)」として平成27年度に認定。越前がにの証である従来のタグと新たなタグのダブルタグで差別化を図っていきます。



「越前がに」は皇室にも献上されています!!

味、質ともに全国唯一の「越前がに」は、毎年、皇室にも献上されています。全国でも福井県だけが行っており、明治時代より続いています。献上がには、三国港のある坂井市(三国町)の4軒の魚問屋から、毎年1軒が担当。献上する日に水揚げされた「越前がに」の中から大きさ、重量、味覚、見栄えなどをすべてにおいて極上のものだけを選び、天皇・皇后両陛下を始めとする皇室に献上されています。





独特の緊張感と活気に満ち溢れる、初セリ会場。



三国港の「夕セリ」
 三国港では全国的にも珍しい夕セリが行われています。これは夜に魚介類の取引を行うシステム。魚の鮮度を落とすことなく流通させることができるため、三国ブランドが成り立つほどの質の良い品を取引することができます。



1. 解禁日当日、港には所狭しと越前がにが水揚げされます。2. 若い人から年配の漁師まで、この日を特別な気持ちで迎えます。3. 続々と漁船が港に帰ってきます。4. いよいよ夕セリのスタート。仲買人たちの息もぴったりで、つぎつぎと取引が成立していきます。5. 甲羅に付いた黒いつぶつぶはカニビルの卵。脱皮後から時間が経って十分に身に詰まっていることを示しています(カニビルはカニの甲羅に卵を産みつけますが、身体からエキスをとるわけではありません)。6. 仲買人たちもこの日を待ちわびていた様子。自然と笑顔があふれます。7. 当日は報道各社も取材に訪れます。福井では毎年、翌日のトップニュースとなります。8. 大漁旗のもと、昔ながらの手押し車に乗せられた越前がに。三国港では年間100トンを超える水揚げがあります。9. 福井県のカニは、漁場が近いので大変活きが良く好評です。



越前がにの初セリ

海の男たちの特別な一日。



越前がにには資源保護のため、漁をすることができる期間が限られています。
 オスの「越前がに」は11月6日から3月20日まで。メスの「せいこがに」は例年12月31日まで。また、脱皮したばかりの「水がに」は例年2月9日から3月20日までが漁期となっています。

毎年11月6日は漁師たちにとって特別な日です。午前0時、越前がにが解禁となるからです。海の男たちは、この日を期待と不安の入り混じった、特別な気持ちで迎えます。
 福井県の北部、三国港(坂井市)でもこの日を待ちわびた海の男たちが、そわそわしながら漁船の帰りを待ちます。
 皇室に献上されるほどの質の良い越前がにが水揚げされる三国港。この港のカニが大変評判が良いのには理由があります。

ひとつは良い漁場が近いこと。急深な越前海岸の地形と、厳しい冬の気候が越前がにの身を引き締め、よりいっそう美味しくしてくれます。

もうひとつは夕方方にセリが行われているということ。全国的にも珍しい「夕セリ」によって、朝出航した漁船のカニを、その日のうちに港に水揚げすることができました。鮮度が命の越前がにとつて、タイムロスすることなく流通に乗せることのできる「夕セリ」は理想的なシステムといえます。

さて、この三国港で行われた越

前がにの「初セリ」ですが、漁師、仲買人たちの緊張感と熱気にあふれていました。
 当日は初セリの模様を中継するテレビ局など、報道陣も大勢つめかけ、独特の雰囲気包まれます。そんな中、威勢の良い掛け声とともにセリがスタートしました。

今年の越前がにのシーズンが開けた瞬間です。
 セリはテンポ良く、ものの数秒で手際よく取引されていきます。素人にはわからないくらいの速さで値段が決まり、箱いっぱい越前がにが取引されていく姿は壮観の一言でした。

厳冬の日本海からの最高の贈り物、越前がに。
 海の男にとつて、また、福井の人間にとつて特別な存在の食材であり、誇りでもあります。
 その名に「越前」を冠する、美味しさをぜひ味わってみてください。

お取り寄せ情報
 福井県漁業協同組合連合会 ☎0776-24-1203

<http://araumi.jp/>