

『本来の蟹の楽しみ方』

文 作間 健太郎

text by Kentaro Sakuma

「蟹」

を食べると無言になる」。

よくこのように言われますが、何故無言になるのでしょうか。それはやはり美味しい蟹を早く食べたいが為に夢中で殻を剥く、食べる、剥く、食べる、のリズムが無言にさせていると思います。最近の傾向としては手間が掛からない蟹が売られています。全部剥いてある蟹、半分剥けている蟹など色々ありますが、実は蟹は剥いていないほうが美味しいのです。何故かという剥いてある蟹は蟹肉が露出しているので風味が抜けやすく、殻が付いているほうが抜けにくいからです。

剥くのが面倒、手が痛い、と言って殻付きは敬遠されやすいですが、是非、蟹を剥きながら無言で食べて欲しいと思います。蟹を囲んで、お父さんが殻を剥き、お母さんやお子さんが口に運んで「美味しい!!」と言っている絵を想像しながら、我々は気持ちを込めて蟹製品を製造し、販売しています。

そんな想いをよそに現在、蟹は非常

に窮地に立たされております。特にトラバ蟹価格の高騰です。2004年の冷凍トラバ蟹の統計で見ると2015年には数量は5分の1、価格は3倍に跳ね上がりました。

11月19日の読売新聞に札幌の水産業者数社でアブラ蟹の復権を目指す取り組みが掲載されました。わずかではあります、当社も携わることが出来ました。2004年にトラバ蟹と偽って3〜4割安いアブラ蟹が販売されていたことが発覚し『トラバ蟹の偽物アブラ蟹』というレッテルを貼られ、イメージが低下しました。

しかしながら、民間の研究機関の食味評価では、アブラ蟹はトラバ蟹に比べてうまみ成分量に差異はないという結果を得ていますし、地元スーパーで行われた一般のお客様による試食会では美味しいと好評だったのです。このような取り組みを行わなければ前号でも記述させていただいた通り、年末の風物詩である蟹を食べる文化が衰退し

てしまいます。我々は年末年始の豪華な食卓の一品として蟹が無くならないように努力しなければなりません。価格が高騰しているのは蟹だけではありません。価格が値上がりし、逆に価格が低下している海の幸が思い当りません。元々我々日本人は魚と野菜がおかずの中心でした。現在はどうでしょうか…。

Profile

北海道札幌市生まれ。札幌市在住。37歳。10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。趣味は3年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

