

私たちは、魚でした vol.7 『毛蟹の雑学(1)』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

蟹を販売させていただいていると消費者の方から様々なご質問をいただきます。

今回は毛蟹の雑学についてご説明させていただきます。

毛蟹の旬はいつなのか？単純に冬ではありません。実は時期によって水揚げされる産地が違うのですが、毛蟹は基本的に一年中水揚げされます。蟹全般そうですが、脱皮直後は若蟹（ワカガニ）と言われ殻が非常に軟らかく、日数を追うごとに段々堅くなり若上（ワカジョウ）、堅蟹（カタガニ）となります。蟹は脱皮を繰り返し大きくなるのです。産地によって時期がずれますが、その堅蟹が水揚げされる時期、それが旬なのです。甲羅が堅くなるにつれ、身入りが良くなり蟹みそも多くなります。しかしながら実は身入りが悪い若蟹・若上のほうが身に甘みがあり、美味しいのです。残念ながら蟹みそは期待できません。

毛蟹の一番美味しい食べ方ですが、



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。

やはり茹でたてが一番。どう茹でるのがよいのか？。実はとっても簡単です。お湯を沸かし塩を入れ、海水程度の塩辛さにします。そして活毛蟹をそのまま沸騰したお湯の中に入れるだけ。再沸騰後、20分で茹であがります。最近冷凍技術が発達し冷凍毛蟹でも美味しくお召し上がりいただけますが、是非一度はお試しいただきたいと思います。

活毛蟹は生き物という性質上、非常に取扱いが困難ですが当社子会社の通販サイト「北海道海鮮工房」にてこの先販売を予定しております。

冷凍毛蟹をご注文いただいたお客様から解凍の際、「自然解凍と言ってもど

のくらいの室温で？時間は？」などなど多くのご質問をいただきます。

一番簡単でオーソドックスなのが、冷蔵庫で一晩解凍する方法です。毛蟹の表面の乾燥防止の氷の膜をぬるま湯で溶かし、ラップや袋で乾燥させないように冷蔵庫に入れてください。解凍と共に水分が出ますのでボウルなどに入れる事を忘れずに。

次は私が解凍する際に行う方法です。表面の氷の膜を溶かし、弱火で20分程度蒸します。大きさによって蒸す時間が異なりますが長く蒸してしまうと身が硬くなりますのでご注意ください。

これから数回に分けて蟹が身近になるように雑学をご紹介させていただきます。