

私たちは、魚でした vol.8 『タラバ蟹の雑学』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

今回は『タラバ蟹』の雑学についてお話しさせていただきます。

ご存知の方も多いかと思いますが、正確に言うと蟹ではありません。ヤドカリの仲間です。名前の由来は魚であるタラの漁場が生息域の為、鱈場蟹と呼ばれるようになりました。旬は毛蟹と違い秋口から12月位までで一番身入りが良くなります。

タラバ蟹の美味しい食べ方ですが、やはり茹でたてが一番ですが、蟹自体が大きい為、中々自宅で茹でるとするのは難しいかもしれません。

タラバ蟹のほとんどは冷凍流通ですので、半分くらい解凍して熱したホットプレートに豪快にのせてフタを閉めてください。脚がはみ出る場合はハサミで切っても構いません。段々香ばしい匂いが出て、ホットプレートの水分が無くなったら出来上がりです。焼くと殻から身が取りにくくなりますが、香ばしさもプラスされるので是非お試しください。いただいたお召し上がり方です。



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。

何故、タラバ蟹は脚だけ販売されているのが多いのか？

蟹みそは水分と油分が多く生臭みがある為、捨ててしまうのです。みそがなければ甲羅はただの邪魔者ですし、姿のままだと輸送や保管の際に場所を取ってしまう為です。

そして産地の話ですが、現在流通しているタラバ蟹のほとんどは北海道産ではなくロシア産です。他にアラスカ産、ノルウェー産、チリ産、アルゼンチン産などがあります。全てではありませんが、水揚げしたらそのまま船で脚のみにし、ボイル・凍結まで行います。それが船上凍結品原料で一番良質な原料とされています。

解凍方法ですが、毛蟹と同じで表面

に乾燥防止の氷の膜が付いているのでぬるま湯で溶かしラップや袋で乾燥させないようにし、ボウルなどに入れ冷蔵庫で一晩解凍します。つづいて『作間方式』です。こちらも毛蟹と同様、氷の膜を溶かし弱火で蒸してください。毛蟹は甲羅があるので約20分ですが、脚のみのタラバ蟹は15分程度で大丈夫です。

前号で何故蒸すのかというご質問をいただきました。蒸すことにより身がふっくらし、みずみずしさが保たれる為です。茹でたてを再現できます。面倒ですが、数年前に比べてとっても高くなってしまった蟹を最高の状態で食べたいと思います。