

# 私たちは、魚でした vol.9 『蟹の雑学最終話』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

最後は『ズワイ蟹』の雑学についてお話をさせていただきます。

タラバ蟹はヤドカリの仲間ですが、ズワイ蟹は『蟹』です。  
旬は産地により様々で、一番流通量が多いロシア産は春と秋が一番身入りの良い時期です。

ズワイ蟹の美味しい食べ方ですが、やはりおすすめは前号のタラバ蟹と同様、ホットプレートで焼くことだと思います。他、しゃぶしゃぶや鍋にも最適です。毛蟹は繊細な甘みがありミソが非常に美味で、タラバ蟹は食べ応え抜群。ズワイ蟹は身が非常に甘く、ミソも美味ですので個人的には一番好きな種類です。

ズワイ蟹は姿、脚、爪、しゃぶしゃぶ用など様々な形態で販売されておりますが、ミソを好まれる方は姿で購入され、それ以外の方は食シーンによって選ばれることをおすすめします。

産地は広く、山口県以北の日本海と、茨城県以北からカナダまでの北太平洋、



*Profile*  
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。38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4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。

オホーツク海、ベーリング海で水揚げされます。日本で水揚げされる代表的な産地ですが、鳥取県では松葉蟹、福島県では越前蟹と呼ばれブランドにもなっています。

ズワイ蟹と言っても、本ズワイ蟹、紅ズワイ蟹、トゲズワイ蟹など種類も豊富です。

これまで、三大蟹である毛蟹・タラバ蟹・ズワイ蟹の雑学をご紹介させていただきましたが、やはり人気はタラバ蟹だと思っています。これを機に是非、普段とは違う蟹の種類や食べ方をお話しただけでもっともっと蟹の魅力がおわかりいただけると思います。しかしながらここ数年で蟹の価格が急上昇し、消費量が減り、蟹を扱う業者が

廃業などに追い込まれております。蟹

だけではありません。北海道を代表するサケ、サンマ、イカ、ホッケの水揚げが大きく減っています。特に函館を代表するイカ。統計を取り始めた昭和30年代以降で過去最低となってしまうました。イカ加工を主とする加工業者もイカに頼っているのは事業として成り立たず、何と、じゃがいもの加工に着手している業者もあるほどです。

話は変わって、先日、産まれて初めて福岡県に出張致しました。とにかく食べ物が美味しい！ビックリしました。一番感動したのが『関サバ』の刺身です。北海道に帰って来た今も、あの味が忘れられません…。