

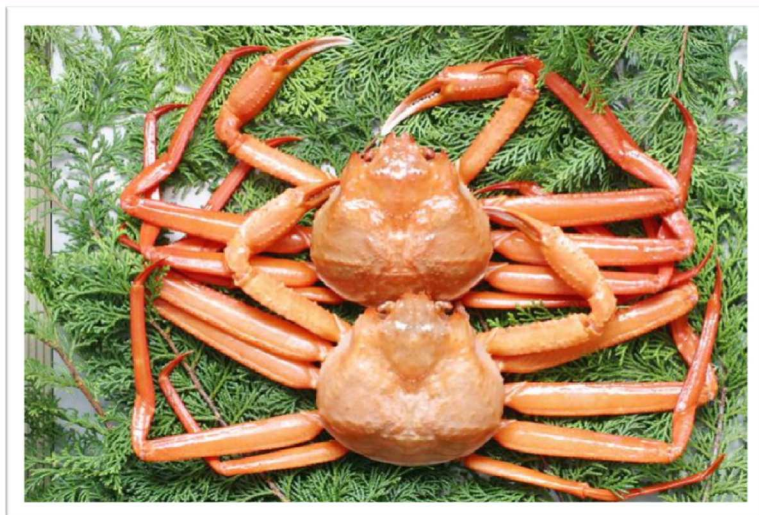
価格はズワイガニに比べて大変安いですが、味は価格差ほどの違いはなく、大変お買い得。

ベニズワイ

(地方名 紅ガニ、ベニ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



甲幅9cm以下の漁獲は禁止。
また、ズワイガニと異なり雌の漁獲は全面禁止。

名前の由来

紅ガニ：ズワイガニに比べ体色が茹でる前から鮮やかな紅色を呈することから（ズワイガニは茶褐色）

棲息場

日本海では水深500m～2700mまでの深海底。

大きさ(流通サイズ)

雄は、甲幅16cm、体重1kgにもなる。生鮮で流通するものは大型が多い。

産地

境漁港。

水揚量(H21年)

9,076トン

栽培・資源管理取組

資源回復計画に基づき資源管理を実施。
日本で唯一IQ制度（年間漁獲して良い上限値を船別に設定）を導入。
脱出口付きカニ籠を使用し、小型ガニを海底で脱出させ保護。



肉質・味

水分が多く肉質は柔らかいが、その分口の中でさっと広がる。ズワイガニに比べ香りは劣るが、甘みはそれ以上。黒変が見られず、腹側から見て透けて見えない物を選ぶこと。



調理方法

茹でがにが一般的だが、非常に鮮度の良いものや活がには刺身でどうぞ。最近地元飲食店が中心となり創作料理を開発し、ご当地グルメが続々登場。新たな観光資源として売り込み中。
多種多様な加工品がある。カニグラタン、カニコロッケ、カニ爪フライ、かにみそ、脚のむき身、肩肉のフレーク等。また、カニ殻からはキチン・キトサン、グルコサミンを製造、カニ殻肥料、カニグラタン用の乾燥カニ殻も。



- 日本に水揚される約60%が境漁港に水揚される。
- 境港には大量に水揚げされるベニズワイを処理するため加工工場が多数ある。カニ加工は市を代表する産業となっている。
- 全国の回転寿司で出されているカニ握り寿司に使用されるネタの大半は、境港産ベニズワイ。
- 日本周辺海域に分布するかに類で最も漁獲量が多く、万トン単位で漁獲されるのは本種のみ。