

まんが王国とっとり通信 22

かに とり けん 蟹取県

鳥取県のカニの日本一5つのポイント!

鳥取県は、カニの水揚げ量が日本一であり、2014年11月の平井知事の蟹取県宣言から鳥取県は蟹の時期が訪れると「蟹取県」に改名しています。今回は、鳥取県の松葉がにを知る5つのポイントについて紹介します!

START! 注：このまんがは、こっち側から番号順に読んでね!

カニの秘密 5つの日本一

司会者：かにクン

ハイ!みなさん今日のゲストはカニのことなら何でもおまかせ! 「カニの伝道師」かにクンですよ!

カニの秘密ですって!

なに?なに! 面白そう!

皆さんこんにちは! 今日鳥取県のカニにまつわる5つの日本一の秘密を教えるカニ!

秘密① カニの水揚げ量は北海道の3倍で日本一!!

1つめ! 鳥取県の主要漁港でのカニ類の水揚げ量は9,668トン

なんとこれは北海道の3倍以上の量だカニ!

ええっ!? 鳥取県はカニを北海道の3倍も獲ってるの!?

カニと言えば北海道のイメージだったけど意外ね

※農林水産省平成26年水産物流通調査

秘密② カニの消費量が全国平均の6倍(鳥取市)で日本一!!

2つめ! 鳥取県民はカニの消費量が1人あたり日本一!

全国平均の6倍も消費してるんだ

それだけ鳥取県ではカニが身近なんだカニ

古くは1782年にお隣の津山藩への贈答品目録として登場するなど江戸時代から食べられていたカニ

津山藩...現在の岡山県

郷土料理の「親ガニごはん」はカニがらも一緒に炊き込んで出汁を取るんだ!

私も親ガニの味噌汁大好き!

最近では岩美町の中学校の学校給食で1人1尾の「若松葉」が登場して話題になったカニ!

「松葉がに」というのはズワイガニのうち成長した雄のことだカニ

鳥取県を代表する冬の味覚でぎっしりと詰まった身と上品な旨味が楽しめるのが自慢なんだカニ

11月第4土曜日は『松葉がに』の日だカニ!

秘密③ カニの牧場面積が日本一!!

3つめ! 松葉がにの牧場は鳥取県の沖合30~80km水深約230m位の所にあるカニ

そこに雌の松葉がにが育ちやすいようにサイコロ状のブロックを沢山置いたんだカニ

カニの牧場?

牧場で松葉がにが産卵し……

成長して大きくなった松葉がにを牧場の周辺で底びき網で漁獲するんだよ

まさに牧場なんだね!

その広さは実に11,000ha! これがカニ類の水揚げ量日本一の秘密でもあるんだ

東京ドーム約2,340個分

わあ!広い!

秘密④ 専用漁船を使った新鮮な活ガニ出荷で日本一!!

4つめ! 鳥取県で行っているカニ漁は沖合底びき網漁船の全船に「活水水槽」を装備しているんだ~

カニが獲れたらすぐに『活水水槽』に入れるから活ガニのままお客様(小売店)まで届けられるんだよ!

活きがいいよ!

つまり!超新鮮なんだカニ!

獲るところからこだわっているんだ!

ちなみに鳥取県で獲れる「松葉がに」は年間66万尾その中でも最高級クラスはわずか1万尾なんだカニ!

その名も「五輝星」!!

「五輝星」... 100尾に1~2尾しか獲れないんだね貴重だわ……

※...平成24~26年度。

特選とっとり松葉ガニ「五輝星」の基準

- ① 大きさ 甲幅13.5cm以上
- ② 重さ 1.2Kg以上
- ③ 形状 脚が全てそろっているもの
- ④ 色合い 焼けがにを除く
- ⑤ 身入り 身が詰まっていること

* 焼けがに 脚や甲羅などに黒や褐色のシミがあるもの。最終脱皮から3~4年経過したカニに多く見られる

秘密⑤ カニにかける想い日本一!

最後の5つめ! 鳥取県は「蟹取県」に改名しちゃうくらいカニに熱い思いを持っているんだカニ! 県内の観光地にはかにキャップが置いてあって人々は蟹をかぶってフォトコンテストをやっているらしいカニ!

鳥取県人ってカニに対して熱いんだなあ

ず〜っとカニの話聞いてたら食べたくなっちゃった

その日の夜

お父さん 松葉がにが食べたいよ~

ぼくも~

おお~ そんな季節になったなあ~

梨花の父