

「松葉がに」の本場・境港へ 冬の鳥取でカニざんまい

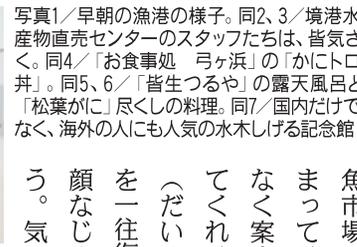


写真1/早朝の漁港の様子。同2、3/境港水産物直売センターのスタッフたちは、皆気さく。同4/「お食事処 弓ヶ浜」の「かにトロ丼」。同5、6/「皆生つるや」の露天風呂と「松葉がに」尽くしの料理。同7/国内だけでなく、海外の人にも人気の水木しげる記念館

山陰の冬の味覚「松葉がに」が1月に待望の解禁となったことで、この時季の旅先候補の一番手に挙げたい鳥取県。県内各地で味わうことはできますが、向かうなら最西端に位置する境港(さかいみなと)まで足を延ばしてみましょう。日本一の水揚げ量を誇る漁港で競り落とされた、絶品の「松葉がに」が待っています。

「松葉がに」の水揚げ量日本一の港町

「松葉がに」とは、成長したスワイガニの雄で、山陰地方での名称です。呼び名の由来は「脚の殻をはいで、身を水につけると松葉のように広がるから」「長細い脚の形や脚の肉が松葉のように見えるから」など諸説あり、同じスワイガニでも雄ほど大きくならない雌は「親がに」と呼ばれています。

目的地の境港は、主要漁港でのカニ類の水揚げ量が日本一の鳥取県において、「松葉がに」の水揚げ量が同じく日本一(2014(平成26)年鳥取県調べ)。競りの主役も、漁期の翌年3月までは「松葉がに」です。また同県では今年から、境港をはじめ県内の3つの漁港で水揚げされ、市場出荷時に「甲羅の大きさが幅13・5cm以上」「重さ1・2kg以上」など5つの基準を満たした「松葉がに」は、トップブランド「五輝星(いつきぼし)」として販売。各漁港のベテラン卸売業者が「目利き

人」となって選別しますが、境港の目利き人・景山悟さんいわく、「一日に数匹しかお目にかかれなほど希少です」とはいえ、気後れすることはありません。それ以外は一般に出回るわけですし、境港ではより手軽に、鮮度抜群のカニを賞味できるのでから。

実際に、境港には「松葉がに」「親がに」はもちろん、濃い紅色が特徴のベニズワイガニの料理を出す店が多数あります。例えば、漁港近くの竹内団地。海鮮丼店などが軒を連ね、「御食事処弓ヶ浜」では、独自の製法で熟成させたカニ身をとろろと薬味、ウズラの半熟卵と味わう「かにトロ丼」(1150円)が人気です。

食事に土産、宿泊先でもカニを

土産用の「松葉がに」なら、漁港に隣接した境港水産物直売センターへ。ここは、15の鮮魚店が集まった魚市場。「身がよく詰まってるよ」。誰ももなく案内役を買って出てくれる市場の醍醐味(だいごみ)に、通りを一往復するころには、顔なじみの店がでせう。気になる良いカニの選び方は、甲羅に黒い粒(カニビルの卵)がたくさん付いているかどうかもポイントのひとつです。

鳥取に泊まってカニを当てよう!

抽選で毎月100人にカニをプレゼント「蟹取県ウェルカニキャンペーン」

鳥取県が、県内の対象宿泊施設(139軒)の宿泊者を対象に2016年2月29日(月)まで実施中。所定のはがきに「宿泊証明印」を押印してもらって応募すると、抽選で毎月100人(総勢600人)に、松葉ガニ(同県産スワイガニの雄)やベニズワイガニなど同県産のカニが当たります。締め切りなどの詳細は、ホームページ(<http://www.tottori-guide.jp/wel-kani/>)でチェックして!!

冬の鳥取滞在には、温泉も欠かせません。境港に近いのは、隣の米子市にある皆生(かいげ)温泉。「皆生つるや」は同温泉屈指の老舗旅館で、文字通り「松葉がに」尽くしの料理でもてなしてくれます。「だしまで楽しめるカニすき、焼きガニはうま味が凝縮。花が咲くように身が開くカニ刺しは、プリプリの食感を。「親がに」のみそ汁は鳥取の家庭の味です」とは、西村直也料理長です。また境港といえば「ゲゲゲの町」。境港駅前から約800m続く「水木しげるロード」には、153体もの妖怪のプロンズ像が並んでいます。水木さんの愛用品や10代の習作などが見られる「水木しげる記念館」をゴールに、散策に興じてみましょう。聞けば、鳥取のカニのうま味は12月に入ってから一気に増すのだとか。「松葉がにの境港」へ、この冬ぜひ。

水木しげるロード
鳥取砂丘
三徳山
大山
皆生温泉
境港市

電車…JR名古屋→(新幹線)→JR岡山→(特急やくも)→JR米子→JR境港(約4時間45分)
車…一宮IC→(名神高速道路→中国道)→落合JCT→(米子自動車道)→米子IC下車、境港市へ(約420km)

ふるさと鳥取県・産業・観光センター
住所/中区栄4・1・1 中日ビル4階
電話/052-262-5411
<http://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/>