

日本一のカニは、愛知県にあります**ワタリガニ（ガザミ）**



秋

あいちの四季の魚

▶ おさかなレシピ



ワタリガニの塩ゆで



ワタリガニのトマトクリームスパゲッティ

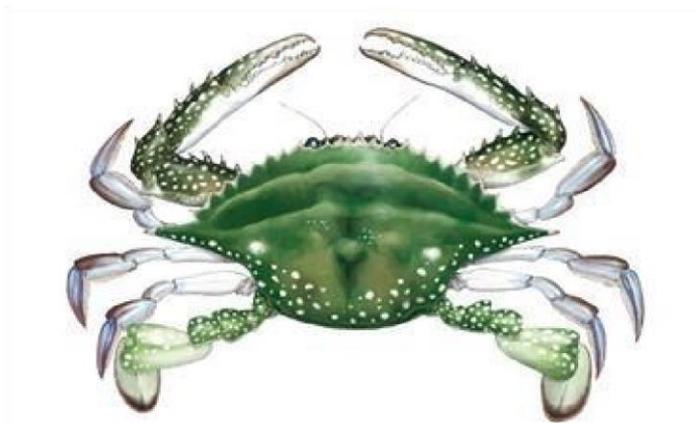


ワタリガニの味噌汁



ワタリガニの味噌鍋

▶ 基本情報



旬
秋



漁法

小型底びき網、かご、さし網、小型定置網



主な産地

南知多町、蒲郡市、西尾市、常滑市、
碧南市、美浜町

◆ 身肉とともに、卵もみそも最高の美味！高たんぱくで低脂肪なヘルシー食材

標準和名は「ガザミ」ですが、一番下のへら状の脚をオールのように巧みに使って泳ぐ姿から、ワタリガニと呼ばれます。愛知県は、漁獲量全国1, 2位を争う名産地。稚ガニを放流して、資源を増やしています。

愛知県では秋頃に漁獲量が最も多く、身が詰まっておいしい旬を迎え、「あいちの四季の魚・秋」のひとつです。旬は2回あるとも言われ、雌が卵を蓄える春も美味しい季節です。高タンパク質、低脂肪でカロリーも低いので、ヘルシー食材として人気です。

身肉は真っ白でなめらかで美味しいですが、なんとと言っても、みそや内子（卵）の濃厚な旨みが特徴です。北の海の他のカニ達にも負けません！