

ガザミ

(ワタリガニ)

地方名称 ワタリ（三谷）
ガニ、ホンガニ（豊浜）

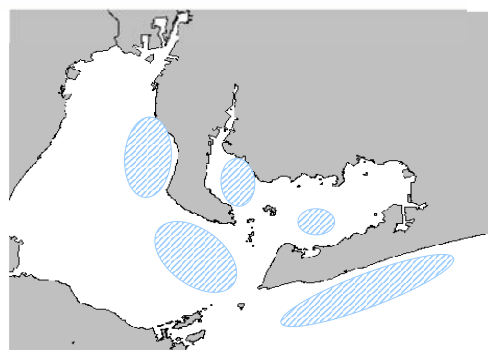
旬 秋



漁獲量日本一!

生産の状況

- 愛知県の漁獲量（H22年）
がざみ類 457 t（全国第1位、シェア17.1%）
- 主な生産地
南知多町、蒲郡市、西尾市、常滑市、碧南市
- 漁法 小型底びき網、かご、さし網、小型定置網
- 漁期 春～秋



〔主な漁場〕

料理して食べよう！

シンプルに

◆塩ゆで

材料（4人分）：ガザミ4杯、塩少々

- ①鍋にたっぷりの水を入れ、塩を少々入れる。（かすかに塩味を感じる程度の濃さ。）
- ②①に生きたガザミを入れ、水からゆでる。
- ③沸騰したら10分程度ゆでる。みそが美味しい。

◆ガザミのレッドカレー炒め

材料（4人分）：ガザミ4杯、小麦粉大さじ3、サラダ油大さじ2、A（ニンニク、ショウガ各1片、ネギ1/2本）、牛乳200cc、レッドカレーペースト大さじ1、片栗粉大さじ1、卵3個、白髪ねぎ1本分

- ①ガザミの甲羅を外してえらを取り除き、ぶつ切りにして小麦粉をまぶす。
- ②サラダ油でみじん切りのAを炒め、香りが立ったら①を加えて赤くなるまで炒める。
- ③②にレッドカレーペースト、牛乳を加え5分ほど煮る。
- ④水で溶いた片栗粉でとろみを付け、溶き卵を全体に回し入れる。
- ⑤皿に盛りつけ、白髪ねぎを飾る。

* 焼きガニで。脱皮直後の殻の柔らかいものは、殻ごとから揚げにすると美味。

* ガザミの仲間で、甲羅に3つの丸い模様があるジャノメガザミ（3つ星があることから、「上等兵」とも呼ばれています。）や、甲羅の色が紫色がかったタイワンガザミも漁獲されます。



ジャノメガザミ



タイワンガザミ