

特別な味
紅ズワイガニ
特集

休暇村 竹野海岸便り



いざ、蟹参り

香住蟹とは…
休暇村から直線距離で十キロメートルの場所にある「香住漁港」で水揚げされた紅ズワイガニ。関西では唯一、香住だけに水揚げされ、みずみずしく上品な甘みが特徴のブランド蟹。

ブランド「香住蟹」

ここでしか味わえない…



香住漁港の船は小型船が多く、漁場から日帰りが可能なため鮮度が落ちないのが特徴。厳しい基準をクリアした蟹だけが香住蟹の証明であるブランドタグが付けられる。



香住蟹漁は直径1m30cm・高さ80cmの円形のカゴ沈めて行うカゴ漁です。80個前後のカゴをロープに付け、エサには冷凍サバをカゴに入れて1000m以上沈めます。浅いと誤ってズワイガニが獲れてしまいます。多いときで1カゴに50杯ほど入りますが、紅ズワイガニのメスは保護の為に漁獲が禁止されており、小さい蟹を含めて逃がします。カゴには直径30cmの穴があり、メスや小さい蟹が逃げられる工夫がされています。関西唯一の水揚げ漁港として漁師さんも含めて町をあげて「香住蟹」のPRに力を入れています。いよいよ解禁の香住蟹、ぜひ産地で食べてほしいですね。



かすみ朝市センター
コバヤシ水産
代表：小林 和夫さん

【こだわり②】
焼き蟹は炭火焼き
手作りの塩で食す！
炭火で焼くことで香ばしさが加わる人気の逸品。さらに、竹野の海水を煮詰めて作った手作りの塩で蟹の旨味を引き立てる。



【こだわり①】
特製カニスキ出汁！
昆布と鱈に、香住蟹の殻を加えて出汁をとる。ひと手間かけて、軽く炙った蟹を使用することで、香りに奥行きのある出汁が完成する。繊細な香住蟹の風味が引き立つよう、うす味に仕上げている。

だから…うまい！

香住蟹フルコースの魅力

どこが違うの？

香住蟹(紅ズワイガニ)

- 漁法…蟹カゴ漁
蟹カゴの付いた漁具を約2日程海底に沈めて引き上げます
- 生態…水深約500m~2500m級の深海に生息
- 漁期…9月1日~5月31日



香住蟹を味わう料理コースは裏面へ >>>

松葉蟹より
ひと足早く
9月解禁!!

松葉蟹(ズワイガニ)

- 山陰地方で水揚げされるズワイガニを松葉蟹と呼びます。
- 漁法…底曳き網漁
海底に網を入れて船で曳き、入った魚や蟹を引き上げます
- 生態…水深約200m~400mに生息
- 漁期…オス(松葉がに)11月6日~3月20日