

年末年始、ホームパーティの季節が到来! 旬の食材でひと味違うおもてなし

Discover Japan

日本の魅力、再発見【ディスカバー・ジャパン】

December 2012

980yen

12

2012年12月号(隔月6日発売)

11月6日発売

第4巻第6号／通巻20号



特別編集
冬の
食材カタログ
大辞典

お冬の味覚でおもてなし

カニもフグもジビエも解禁!

茂木健一郎さん
脳科学者

波頭亮さん
経済評論家

白洲信哉さん
文筆家

お気に入りの骨董

客人には青竹の箸

室町時代の根来椀

京都から
取り寄せた甘鯛

日本酒は
古唐津の片口に

スッポンを
じっくり炭火焼

おもてなし名人、白洲信哉さんが脳科学者の茂木健一郎さんと
経済評論家の波頭亮さんをスッポン料理でもてなす現場に潜入!



ダブルタグが
最高級の印です！

皇室献上級のカニは 福井にあり！

冬の味覚の王様といえばカニ。とくに、みずみずしい甘さと淡いけれど深い旨みは越前がにが随一。
それゆえ皇室献上を許されている。

なぜ献上に値するのか。

11月6日解禁になったばかりの三国港のタセリと名宿をたずね、そのわけを探ってみた。

文=友田晶子 写真=落合明人
text:Akiko Tomoda photo:Akito Ochiai



身の厚みがあって、脚がしゅ
っと長いのが越前のズワイガ
ニの特徴。よく見ていただく
と、ほかの地方のズワイと違
うことがわかるはず。黄色い
ダブルタグが最高級の越前が
にである証だ



新鮮な理由は夕方18時からのセリにあり!



真夜中に出航した船はその日の夕方には港に戻り、18時にセリがはじまる。これがおいしさの大きな理由。ここで仕入れたものがすぐに宿や料理屋のテーブルに並ぶ。

競り子と仲買人の真剣勝負。昔は、この量の2倍も4倍もあったという。ますます稀少価値が高くなる越前ガニ。
それゆえ競りは熱くなる。しかも、食卓には、いまかいまかと待つ客人がいる。
いま仕入れたものがそのまま宿の食卓に並ぶのが越前が「夕市」の魅力なのだ



三国港と漁場の近さが 極上のカニの秘密

越前がにお取り寄せ情報

福井まで行けないけれど 越前がには食べたい！ という方は取り寄せるという手も！ おすすめのお取り寄せ先をご紹介。

蟹の坊

名旅館「望洋樓」のカジュアル姉妹店。越前がにはお手頃なものから献上ガニまで幅広く対応してくれる。主人自ら厳選したカニをお届け。

住所：福井県坂井市三国町宿1-16

Tel : 0776-82-3925

www.echizengani.jp

天たつ

日本三大珍味のひとつ「汐雲丹（しおうに）」で知られる老舗。越前がには水揚げ当日に浜茹でし、その日に発送。甘海老の昆布〆など旬の肴も豊富。

住所：福井県福井市順化2-7-17

Tel : 0776-22-1679

www.tentatu.com

11月6日午前0時。福井県三国港。時報とともに真夜中の海に浮かぶ十数隻の漁船が漁を開始する。待ちに待つた越前がに漁が解禁する瞬間だ。そして同日夕方、赤い宝石を山積みにして大漁旗をはためかせ漁船が戻ってくる。透き通るような朱色に輝いたカニは大中小に仕分けされ、越前がにの証である黄色いタグがつけられ整然と市場に並ぶ。同日18時。すぐさまセリがはじ

なぜ越前がにが、全国のカニファンから、食通といわれる食に感度の高い人たちから支持されるのか。そのわけはあまり語られることなかった。

今回は解禁に合わせて秘密を探ってみた。なるほどどうなる理由がそこにはあった。



夕焼けで染まる中、次々と港に戻る漁船群。カニは船の中で仕分けされ、越前がにの証である黄色いタグがつけられ競り場におろされる。一年のうちでもっとも活気とエネルギーがみなぎる季節だ

まる。競り人たちの威勢のいい声が場内に響き渡る。あつという間に競り落とされ、仲買人からそれぞの店へ、宿へと運ばれお待ちかねの客の食卓に並ぶ。驚くべきこの速さ。獲れてから食卓に届くまですべて同日。越前カニのおいしさの理由はまさにこれだ。沖に何日も停泊し、冷凍して港に持つて帰るということをしないから新鮮なのだ。

もちろん、カニが育つ水温、潮の流れ、エサ、土壤などの条件が満たされた最高の漁場が港から近い条件も味方している。ズワイガニは、北は北海道からロシア、南は山陰まで広く分布しているが、なかでも福井県で水揚げされ厳選されたオスのズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、身に厚みがあつて脚がひときわ長い。その身の甘さ、みずみずしさが格段に違う。淡い、けれど深い旨みが越前がにならでは。カニファンにはこの違い、明確にわかつてしまうのだ。

港から近い最も良の漁場で、小型の船が行つて帰つて行つて帰つて繰りかえすことによって、とにかく新鮮な越前がにを市場に出すシステムが構築されている。それが越前がにの美味しさを全国一、いや世界レベルにしているのだ。

もうひとつ美味しさの秘密を付け加えるなら浜茹での技術をあげておこう。昔から福井では「カニ見十年、茹で一生」といわれている。カニの良し悪しを見分けるに

は10年かかるが、おいしく茹でるには一生かかるほど高度な技術と経験がいるという意味だ。福井のカニの美味しさは実はここにもある。地元でその価値を体験するものよし（温泉とともにー）、最近充実してきたカニのお取り寄せでの購入もよし。味の違いをご堪能あれ。

越前がには、全国で唯一、皇室献上を許されたカニもある。献上に値するカニは、当然ながらさらに特別な条件が加わる。味がのる年明け1月以降のもので、十分に成熟した1kg以上の色艶、形のいいものだけが献上ガニに選ばれる。通常、越前がには黄色い認証タグがつけられるが、献上ガニ級にはふたつ目の黄色いタグがつけられる。この「ダブルタグ」こそ食通、垂涎の印なのだ。タイミングさえよければ献上ガニを貰すことも可能。もちろんお値段はそれなり。お觉悟を。

そしてセイコガニのことも付け加えねばならない。セイコガニはズワイガニのメスのこと。オスより小ぶりだが、凝縮した身の甘み、なにより外子内子の濃厚な旨みが、それはもう感動的な美味しさ。本度で比較的お手頃。ただし漁獲期間は11月6日から1月10日までと短い。ズワイガニは3月20日までが漁獲期間だが、セイコガニ目当

てならお早めに。

1杯1000円～3000円程



1

1) この美しい淡い朱色が本当の越前がにの色。黄色いタグは15年前からで福井が発祥。ほかのカニの产地も同じような色違いのタグをつけはじめている。2) この日揚がった越前がに。甲羅部分は17cm、脚を広げると70cmほど。11月は時化が少なく漁をしやすいが12月から1月は味がいいとか。3) 仲買は37軒。競り子は4人で2年以上の修行が必要。1杯3~4万円という値がつくことも



3



2



1) カニしゃぶはみずみずしさが特徴。2) 焼きガニは甘さを楽しむ。焦げると美味しい半減なので女将やスタッフが丁寧に焼く。焼き加減の好みにも答えてくれる

力二通もうなる“熟成”ガニの名宿へ

海心荘 若ゑびす



1) 落ち着いた和風の部屋のほかベッド仕様の部屋も。2) 生簀を前に女将の説明で熟成の工程がよくわかる。3) 海に突き出た部屋は海風と潮騒で満たされる。露天風呂も魅力的

data

住所：福井県坂井市三国町米ヶ脇4-3-41
Tel: 0776-81-3155

当然だが、越前がには現地で食べるのが一番美味しい。その上カニ料理の技術と、カニに合った酒があり、海が見えておまけに温泉などあればこの上ない。そんなすべての希望が現実となるのが三国温泉だ。海に突き出したのが三国温泉だ。海に突き出したようなロケーションに、ひとときわ品格を漂わせる和風宿。ここが「海心荘 若ゑびす」だ。風格のある部屋に入れば目の前が一面、海、海、海……。食卓に座し、カニ料理越しに外を見ればまるで海に浮かんでいるよう。カニの身を頬張り酒を飲めば、はた、ここは竜宮城かと錯覚を起こしてしまいそう。ズワイの中でも最高の越前がにだが、中でもここは「若ゑびすブランド」といえる特別な風味をもつカニを提供する。独自の手法でカニを「熟成」させるのだ。最高級

のカニを仕入れた後、館内にある生簀でカニを寝かせる。温度や酸素を調整しながら何段階かに分け合った泥の匂いをとる。工程の中で弱いものは死に、いいものだけが厳選される。実際、熟成させたカニは食べたときに手に匂いがつかない。逆に旨みや甘みが増し、カニそのものがもつていてる海の滋味がより鮮明になりカニ本来の味を体验できるのだ。全国各地から訪れるカニ通が「今まで食べてきたカニはなんだつたんだ」という声をあげるという。「11月6日の解禁のあと熟成期間が必要ですか」とは4代目若女将北山佳代さん。3月までお楽しみいただけます」とは4代目若女将北山佳代さん。生簀を案内しながらの言葉の端々や「カニが恋人」とほころぶ顔には並々ならぬ想いが感じられる。

花のように身が開くカニ刺しは淡い旨みが身上。ダシベースの淡い酢がつく。カニの他にも日本海ならではの甘エビやバイ貝、白身魚のお造りや冬野菜の端正な料理が並ぶ。酒は黒龍





ニッポンのカニ図鑑

ひとくちにカニといつてもミソがおいしいもの、

脚肉がおいしいものと種類も食べ方もさまざま。

旬の詳細は獲れる地域で異なるが一般的な情報を紹介。



オス



メス

ズワイガニ

【クモガニ科】

○地名 越前がに、松葉ガニ、間人(たいざ)ガニ、ミスガニ(オス)、セイコガニ(メス)、コッペガニ(メス)、コウバコガニ(メス)

○時期 11~3月

越前がに、松葉ガニ、よく聞く名前だが、実は同じズワイガニのオスのこと。メスはセイコガニと呼ばれ名前が違う。メスは内子の美味しさがたまらない。カニの中でも高級品。日本では日本海側と東北の太平洋側で獲れる



モクズガニ

【イワガニ科】

○地名 カワガニ、ツガニ

○時期 9~11月

モクズガニの魅力はなんといっても内子。かすかに酸味があり、濃厚で甘い。蒸すか茹でるかして食べる。海で生まれ、川で育つ。秋から冬にかけて産卵のため川を下るのを狙って漁をする。上海蟹とは近縁種



タカアシガニ

【クモガニ科】

○時期 2~4月

大きいものだと脚を広げると、なんと最大3mにもなるという、世界最大のカニ。カニのなかでも古い種で、生きている化石とも。太平洋岸の水深200~600m前後の深海に生息。西伊豆の戸田(へだ)が有名。蒸して食べるのがおすすめ



ガザミ

【ガザミ科】

◎地方名 ウタリガニ、ヒシガニ

◎時期 オスが5~9月、メスは11~2月

ウタリガニとして、一般的に知られているカニ。古来から食べられているカニで、国内全域で獲れる。茹でて食べることが多く、なめらかな身は上品な味わい。ミソや内子も美味。一年中とれるがオスとメスで旬が異なる



ペニズワイガニ(オス)

【クモガニ科】

◎時期 9~6月

ズワイガニより深い水深1000mぐらいのところに生息。ズワイガニの仲間だがより水分が多く、鮮度が落ちやすい。茹でる前から赤いため、この名が付けられている。日本海全域と東北地方の太平洋沿岸でとれる



ケガニ

【クリガニ科】

◎地方名 オオクリガニ

◎時期 通年

北海道を代表するカニ。オホーツク海と太平洋側で多く獲れる。脚が短いため身はあまりとれないが、ミソや内子がとにかく美味。茹でて食べるのが一般的。獲れる場所によって旬は異なるが年間を通じて獲れる



タラバガニ

【タラバガニ科】

◎時期 3~11月

たっぷりとした脚肉が美味。カニと名前はついているが、実はヤドカリの仲間。カニ類は爪がある前脚と4対の歩脚をもつが、タラバガニはうち1対が退化して隠れてい。北海道周辺の水深30~360mのところに生息



ハナサキガニ

【タラバガニ科】

◎時期 4~9月

熱を加えると鮮やかな朱色に変わることから、この名がついたといわれている。殻が固く、トゲも多い。カニとついているが、ヤドカリの仲間に分類される。煮たり、味噌仕立ての鉄砲汁にして食べるのが一般的