



# 「かに」のプロフィール

- [1] 分類名 : 十脚目(じゅっきゃくもく) 短尾亜目(たんびあもく)の総称です。一部、異尾亜目(いびあもく)に属するものを含みます。  
(1)十脚目 短尾亜目  
アサヒガニ科 あさひがになどです。  
クモガニ科 ずわいがに、紅ずわいがに、高脚がに(たかあしがに)などです。  
ワタリガニ科 がざみ 台湾がざみ ブルークラブ、ボストンレッドクラブなどです。  
クリガニ科 毛がになどです。  
イチョウガニ科 ダンジネスクラブ(アメリカいちょうがに)、ヨーロッパいちょうがになどです。  
イワウオギガニ科 ストーンクラブなどです。  
サワガニ科 さわがになどです。  
イワガニ科 もくずがに 中国もくずがに(上海がに)などです。  
スナガニ科 しおまねきなどです。  
(2)十脚目 異尾亜目  
タラバガニ科 たらばがに 花咲がに いばらがになどです。
- [2] 学名 : ズワイガニ *Chionoecetes opilio*  
ザミ *Portunus trituberculatus*  
ケガニ *Erimacrus isenbecki*  
タラバガニ *Paralithodes camtschaticus*
- [3] 和名 : かに
- [4] 俗称 : がに、かね  
「ずわいがに」は山陰では「松葉がに」、北陸では「越前がに」、若狭ではオスを「ずわい」、メスを「せいこ」「こうばく」などと呼びわけています。「がざみ」は5番めの脚でわたり歩くことから一般には、「わたりがに」の名で親しまれています。地方により「かぜがに」とも呼ばれます。「毛がに」は「おおくりがに」、「沢がに」は「いしがに」とも呼ばれます。
- [5] 外国語表記 : (英)crab (仏)crabe (独)krabbe  
(伊)granchio (中)蟹(シエ)
- [6] 生態と分布 : 世界中に広く分布し、約5000種類が知られ、その多くは温帯から熱帯にかけての潮間帯、サンゴ礁、大陸棚などに生息しています。まれに淡水域、冷帯海域で生息し、甲らの大きさも小は3mmから大は60cmにも及び、形、色もさまざまです。日本周辺の海域でも約1000種が知られていますが、漁獲対象にされる種類は限られています。

**[7] 主な漁場と流通 :**

漁場は種類により異なります。いずれの種類も一般に、かには死ぬと自家消化が早いので、水揚げ直後に塩水でゆでて出荷されます。ゆで方に生ゆで(赤色が鮮やか)、かたゆで(赤色がやや薄い)の2タイプあり、ゆでたのち冷凍したものが通年出回っています。

**・ずわいがに**

日本海からベーリング海、アラスカ沿岸、北アメリカ沿岸まで広く分布しますが、日本産は他国産より脚が長いのが特徴です。山陰、北陸の沖合が主な漁場。市場では、大型のオスのみを「ずわいがに」と称し、メスより高額で取り引きされます。

**・がざみ(わたりがに)**

津軽海峡以南から九州、沖縄まで、更に韓国、中国の北部にかけて分布しています。内湾、内海に生息し、瀬戸内海、三河湾などが主な漁場です。甲らに雲紋があるのは台湾がざみで、東京以南の西太平洋、インド洋に分布し、沖縄や東南アジアで食されています。同じ仲間のブルークラブはアメリカのメイン州からアルゼンチン北部、ヨーロッパ、地中海沿岸などに分布し、主な漁場はアメリカ西海岸チェサピーク湾です。

**・毛がに**

福井県以北から韓国東岸以北の日本海、宮城県以北の太平洋岸からベーリング海、アラスカ沿岸まで分布しています。主な漁場は北海道沿岸で、水深30~60m砂泥底に籠網を使って魚獲します。

**・中国もくずがに(上海がに)**

朝鮮半島西部と中国北部の河川、クリークに生息しています。産卵のため川を下るところを魚獲します。近年はヨーロッパの河川にも広く分布するようになりましたが、減少の傾向にあり、養殖もされています。主な漁場は、香港、中国南部の沿岸です。

**・たらばがに**

たらばの漁場と重なっているところからつけられたの呼び名です。日本海から北海道沿岸、オホーツク海、ベーリング海、アラスカ沿岸に生息、春の生殖期に浅瀬に寄るのを魚獲します。主な漁場は北海道東部、千島列島からロシア沿岸にかけてです。

**・花咲がに**

北海道根室半島の花咲湾で多産するところからつけられた名前ですが、北海道南東岸一帯が主な漁場です。

**・沢がに**

本州、四国、九州の河川に生息しています。特に水のきれいな谷川を好みます。生息地によって甲らの色が異なりますが、市場には赤褐色をしているものが多く、また生きたものが取り引きされ、周年出回っています。

**[8] 栄養学的特徴 :**

かにはうま味成分はグリシン、アルギニン、タウリン、プロリン、ペタインなどのエキス分により、特有の甘味はグリシン、ペタインによるといわれています。ゆでると赤くなるのは、たんぱく質と結合していたアスタキサンチン(色素)が加熱によって遊離するためです。主成分はたんぱく質で、脂質、糖質ともわずかで低エネルギーなたんぱく質食品です。鉄、亜鉛、カルシウム、ビタミンB群なども含み、殻にはキチンという不溶性食物繊維が含まれます。沢がになど小型のかには、殻ごと料理すればカルシウムのよい供給源になります。

- [9] **主 な 用 途 :** 上品な甘みを持った淡泊な味が好まれ、さまざまな料理に使われます。水揚げ直後の鮮度のよいものであれば生で刺身にするのが最高です。一般には塩ゆでにし、二杯酢かポン酢で食べます。また、ゆでた身は酢のもの、あえもの、すし種、炊き込みご飯などにも使われます。殻ごと焼きもの、揚げもの、具足煮、鍋もの、みそ汁などにすると殻からのうま味も賞味できますし、甲らを生かして甲ら蒸し、甲ら焼き、小鍋立てなども人気があります。卵巣、みそは味がよいので珍重されます。和風以外でも、サラダ、カクテル、グラタン、スープ、ピラフ、芙蓉蟹(フーヨーハイノかにたま)、炒飯など洋の東西を問わず利用されます。冷凍ものは、凍った状態で沸とうした湯に入れ、3～5分ゆでてでもどすと味が損なわれません。ブルークラブは脱皮直後のやわらかいソフトシェルを殻ごと料理するのが特徴で、から揚げに向きます。
- [10] **選 び 方 :** ゆでたかには、歩脚、はさみの欠落がなく、腹部や関節に黒ずみのないものを選びます。更に、持って重量感のあるものは肉量も多く、味がよいです。カザミは甲羅の左右がとんがり、ピンク色になっているものが美味です。
- [11] **保 存 法 :** 生での保存は避け、ゆでて冷ましたのち、冷蔵または冷凍にします。冷蔵は1～2日、冷凍1ヶ月以内を限度に使いきります。家庭での冷凍は殻から身を取り出し、密封容器などに入れて冷凍しておくとうりやすいです。



# 「かに」の種類

かにの名で呼ばれるものは世界で約5000種、日本近海でも約1000種あるといわれますが、日本で一般に食用にされるのはわずか数種です。

## ワタリガニ科

がざみ、台湾がざみ、ブルークラブなどです。

がざみ



・がざみ

脚の身は少なく、主に胸の身を食べます。みそと卵に特有のうま味があり、殻からよいだしが出ます。形のよい甲らは器や小鍋の代わりに使い、甲ら蒸し、甲ら揚げ、甲ら焼きなどにします。また、殻ごとぶつ切りにして炒めもの、スープ、みそ汁、炊き込みご飯にも向きます。

## クリガニ科

毛がに



・毛がに

クリガニの仲間ですが、短い羽状毛で覆われていることから毛がにと呼ばれます。冬の北海道産の活けものが珍重されますが、近年は韓国、カナダからの輸入も多くなりました。脚、胸ともに肉量が多く、味のよさはずわいがにと肩を並びます。ほかのかに類と同様に利用範囲は広く、生きたかにをゆで、二杯酢で食べるのが一番ともいわれます。

## タラバガニ科

たらばがに、花咲がになどです。分類上はかに類ではなく、ヤドカリ類です。

たらばがに



・たらばがに

たらばがにには、ゆでると殻が鮮紅色に変身し、大型で肉量も多く、甘味のある濃厚なうま味に特徴があり、かにらしい味として認知されている傾向があります。大型であるため、歩脚とはさみを切り離して束ねた冷凍品として出回るケースが多くみられます。冷凍品は、切り口の肉が乾いていないもの、ドリップ(肉汁)が溶け出していないものを選びましょう。持ち味を生かし、あまり手を加えない料理法がおすすめです。

・花咲がに

花咲がにも肉量が多いのが特徴です。甘味、うま味が濃く、好まれています。

## クモガニ科

ずわいがに、紅ずわいがに、高脚がになどです。

ずわいがに



・ずわいがに

美味な水産物とされるかに類の中でも、冬に獲れるオスのずわいがには食通垂涎のひとつです。脚の身を生でしゃぶしゃぶにするのは格別なおいしさです。メスは「セイコガニ」、「香箱蟹(こうばこがに)」と呼ばれ、オスより小ぶりですが肉の味は劣りますが、卵は珍重されます。

**・紅ずわい**

紅ずわいはずわいがにの代用品にされますが、味は劣ります。

**・高脚がに**

高脚がには駿河湾産が有名で、脚を広げると4mにも及びます。肉質がやわらかですが、うま味には欠けます。

**イワガニ科**

もくずがに、中国もくずがに(上海がに)などです。

**上海がに**



**・上海がに**

甲らが堅く、肉量は少ないのですが特有のうま味があります。特に中国北部産の上海がにはその味のよさで知られ、活けを老酒に漬けた「酔蟹(ツエイシェ/よっぱらいがに)」は持ち味がよく生かされた料理法です。

**サワガニ科**

**・沢がに**

沢がには河川に生息するため寄生虫(肺吸虫)の心配があり、食用には完全に火を通す必要があります。姿ごとから揚げ、煮つけなどにするとカルシウム源にもなります。

**加工品**

**かに水煮缶詰**



**・かに水煮缶詰**

水煮したかに肉を硫酸紙を敷いた(黒変防止のため)缶に詰め、圧力をかけて脱気及び殺菌します。原料は、たらばがにが最高級品とされています。昔は北海道近海に蟹工船で出漁し、船内で加工されましたが、現在はアラスカ沿岸などで加工されています。

**・かに子漬**

かにの卵を塩に漬けて熟成させた、塩辛の一種です。「かにこ」とも呼ばれます。受精前のうちこ、受精後のそとこのいずれも利用されます。かにの種類で色味が違い、ずわいがにの卵はオレンジ色、たらばがに、花咲がには濃紫色です。盃などに入れてつき出しとして、またトーストやクラッカーに塗ってカナッペなどに向きます。

写真提供「全魚連シーフードセンター」