

# ガザミ (ワタリガニ)

【螯蛄／十脚目ワタリガニ科】



あいちの四季の魚・秋

旬 秋

体長 約15cm

地方名称  
ワタリ(三谷)  
ガニ、ホンガニ(豊浜)



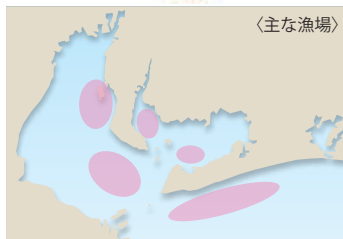
## 生産の状況

【生産量】H28年:ガザミ類248t(全国第2位、シェア11.5%)

【主な生産地】西尾市、南知多町、常滑市、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網、さし網、かご

【漁期】春 夏 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】



ジャノメガザミ



台湾ガザミ