

タカアシガニ

【高足蟹／十脚目クモガニ科】

旬 秋・春

甲長 約40cm

地方
名称

ヘイケガニ(豊浜、西浦、三谷)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

食べごたえあり

◎タカアシガニの塩ゆで

材料
小型のタカアシガニ1杯、
塩少々

- ①小型のタカアシガニは、甲羅をはがして、足がついたまま、身を縦に半分に分ける。
- ②①のエラとミノをきれいに取り除く。茹でるときにミノが付いていると、くさみが残る。
- ③沸騰した湯に塩をひとつまみ入れ、②を入れる。
- ④沸騰したら7分程ゆでる。

◎タカアシガニの焼きガニ

材料
タカアシガニの足4本

- ①タカアシガニの足に切れ目を入れ、グリルで焼く。
- ②切れ目から水蒸気が出てきたら食べ頃。焼き過ぎると身が殻から離れにくくなるので、焼き過ぎに注意しましょう。