

ヒラツメガニ

【十脚目ワタリガニ科】

旬 冬

甲幅 約10cm

地方
名称 エッチガニ(県下)
コウボウガニ(蒲郡)



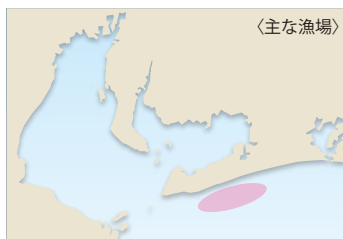
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、蒲郡市

【主な漁法】小型底びき網、さし網

【漁期】春 夏 秋 冬



〈主な漁場〉

料理して食べよう!

みその独特の苦みが美味しい

◎ヒラツメガニの塩ゆで

材料(4人分)

ヒラツメガニ、塩少々

①沸騰した湯に塩少々を入れ、ヒラツメガニを入れて、沸騰したら10分程ゆでる。

生のヒラツメガニを丸のままみそ汁に入れてカニ汁に。