

水試の

# 何でも魚リテング

No.53



## あなたの知らないカニの話 (ブクガニとソフトシエルクラブ)

カニといえば、あの硬い殻を想像しますが、殻が軟らかいカニを知っていますか、「ああ、殻を脱いだカニか」とまあ想像する人は少なくないと思います。ところで、脱皮後の柔らかいカニがおいしいうちって知っていますか？

「殻を脱いで柔らかいカニがうまいって嘘だ、ブクガニが美味いわげがない。まづいにきまっている」って大方の人は言うのではないのでしょうか？

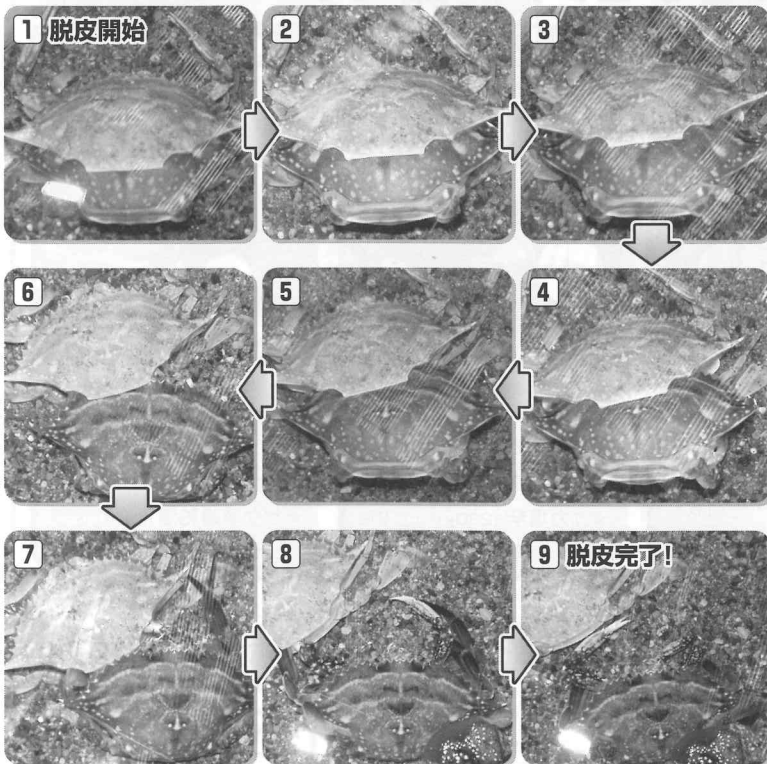
いいえ、ブクガニではありません。ソフトシエルクラブです。「お〜っと、研究者は横文字使いやがってえ、わけわかんないぜ!!」なんて言わずに読んでください。確かに、脱皮後の柔らかいカニはブクガニと言われ、食することからは敬遠されてきましたが、ブクガニとソフトシエルクラブ（日本語では軟甲蟹）は実は違います。ワタリガニでいえば、ブクガニは脱皮後半日以上過ぎてはいるものの、完全に硬くなっていないカニのことです。それに対して、ソフトシエルクラブは脱皮直後のカニです。でも、ソフトシエルクラブは漁獲されることはありません。なぜなら、柔らかすぎて、網にかかったとき肉片がバラバラになってしまうからです。ブクガニはそれよりは堅くなつて、一応自力で動けるカニですので、網にはかかってくる。完全に堅くならないと餌を食べることができないので、堅くなるまで体のエネルギーを使ってし

まい、どんどん肉はやせていきます。あまり美味しくないはず。一方、脱皮までには十分な栄養を蓄えて、殻を脱ぎますから、脱いだ直後は意外と肉はプリプリしています。そして、それをフライにして揚げると、外はカリッと、中はプリッとジューシーなおいしいカニ肉の味がします。

アメリカでは、漁獲されるカニの半分は脱皮を待って、ソフトシエルクラブにして食べる位です。また、ソフトシエルクラブは、市場でみられる200グラムを超えた大きなカニではなく、50〜100グラム程度のカニを使用します。

その方が、プリッとしたフライになります。また、丸ごと食べられるので、100グラムを超えたソフトシエルクラブなんて食べられません。おなか一杯になつてしまいます。50グラム位が丁度いいのです。えっ、「何でそんな話

### ワタリガニの脱皮



をするんだ？」って、実はここだけの話、鶴岡市三瀬にある栽培漁業センターの見学者も来ないしエアコンも壊れて効かない新魚種生産棟の片隅で、試験的に生産しているのです。いずれ、商品になれればいいなと、汗だく（冷や汗もある）の担当者はひとり思っているところです。残念ながらソフトシエルクラブの料理の写真はないので、脱皮するワタリガニの写真を載せておきます。意外と見たことのある人は少ないのではないのでしょうか？

水産試験場 本登 渉  
※(ほんとうと読む)と読む。決して本登りではありません。本登りは得意です。