

# マツバガニ



兵庫県北部にある香住町（かすみ）は、日本海に面した但馬海岸のほぼ中央で、くによくにやした海岸線でいい港になっていて日本海漁業の中心となっています。

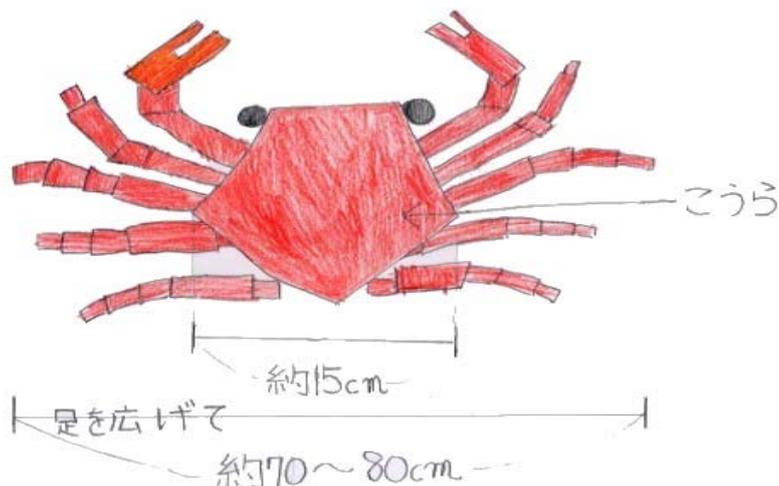
主な港は、かすみ港  
しばやま港

## マツバガニは、こんなカニ

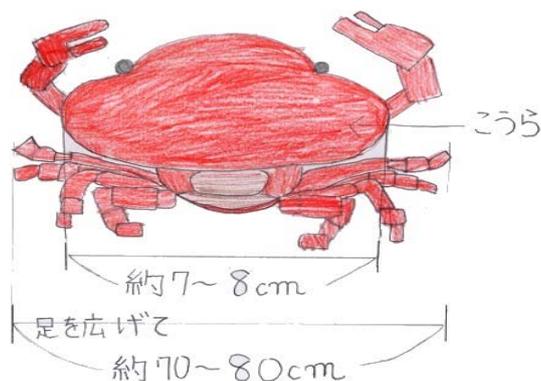
マツバガニは、水温0～2℃のところにおいて、冬になったら浅いところへ移動（いどう）するので、日本海の冬の味覚になっています。カニの中でも、最もおいしいカニ、ズワイガニのあし肉は筋肉せんいがきぬ糸のように細かく甘さがあり、さし身・なべ物をはじめ多くの料理に使われています。

## ☆オスとメスの大きさのちがい☆

オス（ズワイガニ）



メス（セコガニ）



だっぴは、オスでは5～10月に行われるが、メスは、こどものうちだけ、だっぴして、おとなになるとしなくなります。

## (1) 名前について

### ① 地方により様々なよび名

山いん地方 <マツバガニ>

北陸地方 <エチゼンガニ>

たん後半島 <タイザガニ>

## ②とれたカニの成長度にてちがうよび方

<かたガニ> だっぴ後こうらがかたくなったカニ（オス）のことです。ふつうのりっぱなカニとは、このじょうたいのカニを指します。漁港でセリが行われて（値段をみんながつけて）一番高い値がついたかたガニを「番ガニ」といいます。

<若ガニ> 味そが少ないカニ（おす）やだっぴしてこうら（水ガニ）がまだかたくなっていない水ガニのことです。

<地ガニ> 地元で水揚げされたカニのまとめた、いいかたです。

<セコガニ>カニ（めす）のよび方です。

## ③とれたカニの状態でちがうよび方

<いけガニ>いきているカニのことです。

<死にガニ>何かの理由により死んでしまったカニなどのことです。売りに出るようなことはありません。

<落ちガニ>手足が一本以上落ちて（外れて）しまったいけガニ、はまゆでガニのことです。

<冷凍ガニ>主に冷凍されてゆにゆうされたカニのことです。

<生ガニ> その名の通り生じょうたいのカニです。

<地冷ガニ>いけガニ（地元で水揚げされたいきたカニ）を冷凍した場合にこのようによべれます。

<はまゆでガニ（ゆでマツバガニ）>

いきガニをかく店どくとくの塩かげんで、湯がいたカニのこと。

## (2) マツバガニ漁

○**解禁**・・・マツバガニ漁を始めて  
良い期間の事を言う。

オス…11月6日～3月20日

メス…11月6日～1月10日

なぜメスの方が取って良い期間が短いかというと、卵を生むメスを取りすぎると次の年にマツバガニが取れなくなるからです。だから、マツバガニ漁をしてよい期間をほうりつで、オスは3月20日まで、メスは1月10日までと決めて、漁をしているのです。

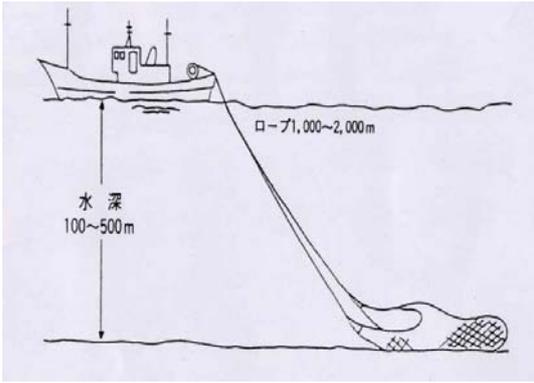


## ○漁の仕方

### ・おき合い底びきあみ漁業

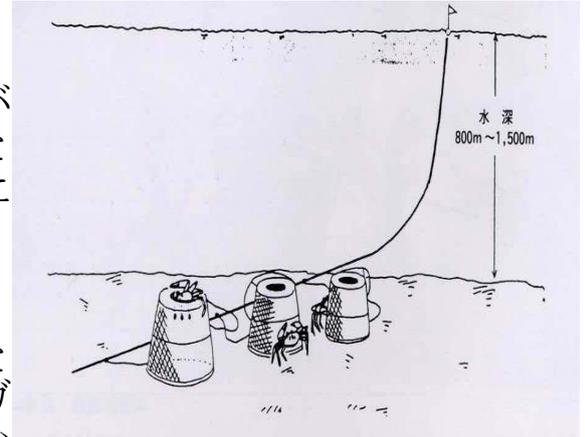
古くから行われていた漁業です。漁場は、京都府から山口県沖合いまでと広いはんにわたり、水深100m～500mの海底網を入れてカニや魚をとる。

網は、広げながら海に入れ、カニ漁の場合2時間ほど海底をひく。網の高さ9m、長さ70mくらいの物を使用している。約、2000mもあるロープを使って、網をあげる。



### ・ベニズワイガニかご漁業

水深800m～1500mの海底にえさのサバをしかけたカゴをしずめて、ベニズワイガニをとる。漁船には、5人～9人乗り組み、1航海あたり1日～5日間そう業する。



## ○場所

・マツバガニが取れる所は、西ごうよりちょっと北に行った所で取れます。柴山港から、マツバガニが取れる所まで行くのに13時間～15時間かかります。

・近年、カニ漁船が日帰りそう業して新せんな「地物のカニ」は、特にちんちようされるために「タグ」をつけブランド化されている。たいざ・つい山・鳥取それぞれ「タグ」の色が決まっている。

\*タグ・名札みたいなもの



## (3) 漁師さんの生活・苦勞

①しば山漁港の漁しさんは、133名いますが、その中でカニをとってこられる漁しさんは、70名ばかりおられます。1せきの船に8人～10人くらい乗っています。

②漁の間は、休みは、ほとんどありません。波がすごいときが休みになるくらいです。ほとんど休みがないので、たまに休みがあると家でゆっくりされています。

③うれしいときは、たくさんカニがとれたときと、高い値段で売れたときだそうです。

④つらいときは、沖で漁を始めると、1時間ぐらいしかねる時間がありません。24時間くり返しあみを引いて、3日から5日間続けるので、寝不足になることだそうです。また、冬型の天気になると海は、大あれになり、波の高さが5m前後にもなりますが、その中で漁をすることです。

## (4) 船の中

### ① 台所

当番の人が、毎日4食分作ります。ほとんどが、新米の人が作るそうです。料理は、とれたての魚をさしみやに付けにしたり、カニをみそ汁やボイルにして食べることもあるそうです。たまには、インスタント食品を利用することもあるそうです。でも、船がゆれるので、食べるのも、作るのも大変だそうです。



### ② しん室

ベッドがせまい！！となりのベッドとはカーテンやベニヤでしきられていて、一人ねころぶのがやっとで、ねがえりもできないぐらい。

## (5) 出荷

とってきたカニを市場、高級料亭、ホテル、デパート、地元の民宿、直ばい店などいろいろなところに出荷しているそうです。

## (6) これからもカニをとり続けるために

丹波の冬を代表するマツバガニのとれる量は、どんどんへってあるときは、一番とれていたときの10分の1以下になりました。マツバガニは、大きくなるまでに長い年月がかかります。そこで、こんなくふをしています。

- ① カニの住家の漁礁の周りは、とらない。
- ② 法で決められた解禁の期間より自主的に早く終わる。
- ③ 小さいカニやメスガニがいるような深さのところは、とらない。
- ④ 小さいカニやメスガニやミスガニが網に入っていたら素早くていねいに海に返す。

## 感想

ぼくはマツバガニをして良かったと思いました。最初はあまり進まなかったけど、後になると、柴山漁港の人にファックスで送ったらいっぱいいろいろなしりょうを送ってくれました。ありがたいと思いました。

マツバガニを食べたくなりました。まつばがにをして本当によかった。

(S. O)

ぼくは、マツバガニのことだけでなく、漁しさんのことも分かりました。ぼくたちは、1日に8時間、9時間ねているけど、漁しさんは、3～5日間ねていないなんて、びっくりしました。冬なんか、漁ばかりで家族と会えずにさびしい気持ちをしながら、毎日、漁を続けるなんてすごいなあと思いました。

(K. H)

最初にマツバガニを調べ始めたときは、ぜんぜん分かりませんでした。けど、調べていくと漁のいろいろな工夫が分かってきたのでいっぱい調べることができました。ぼくは、マツバガニを食べさせてもらいました。すごくおいしか

ったです。こんなにおいしいカニを食べれるのはマツバガニ漁をしている人たちのおかげなんだなあーと思いました。(N. Y)