

## ワタリガニ



大阪湾は砂泥質の内湾で、ガザミの餌となるゴカイなどが多く生息するため、古くからガザミが多く漁獲されてきました。泉州の漁師の間では、「ガニ」と親しみを込めて呼ぶらしいワタリガニ。旬はオスの旬とメスの旬があります。大阪湾のワタリガニは、メスが11月ごろから腹に赤い濃厚な味いの卵を持ち始め、これを内子（うちこ）といい、冬場から春先にかけて味わうことができます。オスは夏から秋にかけて

身の甘さが際立ちます。昔から泉州ではお祭りやお祝い事にワタリガニを食べる習慣がありました。岸和田だんじり祭りや秋祭りとワタリガニは切り離せない関係で、寿司とともにワタリガニをゆでて客にふるまい、ハレの日の食べ物として親しまれています。昭和30年代には大阪湾で大きなワタリガニが山ほど獲れたといわれますが、現在は貴重な味覚となりつつあります。

雄雌の見分け方は、カニを裏返すと「ふんどし」とよばれる腹と尾の部分が退化したものの形を比べることでわかります。尖った形をしたものが雄、うちわ状に幅が広いのが雌で、地元では「腹巻き」とよばれたりしています。

食べ方は、やはり新鮮なものは茹でガニにするのがおいしく、大

きな鍋に水・酒（水の1/10）・醤油（水の1/30）を沸騰させ、カニの腹を上にして入れてふたをする。約20分程度茹でてザルに上げるとよい。



引用参考文献 大阪食文化大全 笹井良隆 著

写真提供：わたりがに専門店 割烹松屋 <http://www.kappo-matsuya.com/>

（文責：研教 宇佐見美佳）