



平成29年12月19日号



おや 親がに

12月のふるさと鳥取お宝食材は、鳥取市賀露の鳥取港で水揚げされた親がにです。親がにを使ったかに汁は、鳥取の郷土料理として親しまれています。



ズワイガニのメスは「親がに」、オスは「松葉がに」と呼ばれます。親がにはおなかに外子、こうらに内子をかかえているのが特徴です。



おや 親がに漁の豆知識

- ① 漁の時期 11月6日から12月末まで
- ② 獲る数の制限 1航海につき16,000枚まで



漁を規制して、親がにの資源保護をしているんだね！



TORI きゅうちゃん

- ③ 漁船の数 鳥取港で5隻 (沖合底引き網漁船)
- ④ 漁の日数 1航海につき約3~5日間

親がには、鳥取の冬を代表する味覚です。濃厚なみそや内子、外子がたっぷり入っていて、みそ汁にするとうま味がよく出ます。地元の小学生、中学生に味わって食べてもらえるとうれしいです。



鳥取港の漁業関係者の方