

とっとり

ふるさと

たんけん
探検



平成31年2月19日号

今月のとっとりふるさと探検は、鳥取市賀露の鳥取港で水揚げされた親がにを紹介いたします。

おや 親がに



一般的には「せこがに」と呼ばれています。名前の由来は甲羅の上からオレンジ色の「内子」が透けて見え、子を背負っているように見えるからと言われています。鳥取では卵を抱えている姿から「親がに」と呼ばれています。お腹に抱える卵「外子」は平均50,000個くらいです。

親がに豆知識

- 大きさ 大きいものは甲羅11cm、重さ500gにもなる。
 - 獲る数の制限 1航海につき10,000枚まで。(昨年は16,000枚)
 - 寿命 15~17年
 - 脱皮 10回
- *資源保護のため(親がにの数が減らないように)
- *鳥取でかにかがたくさん獲れるのは、日本海が周りを陸に囲まれ大きくて深いプールのような形をしていて、海底にはエサとなるプランクトンや生物がたくさんいるからです。



鳥取港の漁業関係者の方

親がには資源保護のため、漁期が2か月(11~12月)と限られています。近年は、ゆでた親がにも県外に発送しています。地元を代表する味覚ですから味わって食べてください。

制作 鳥取市教育委員会(栄養教諭・学校栄養職員部会)