

ハーティーちゃんの地元自慢コラム

IMOTO

IMAN

COLUMN

VOL.3 ひょうごの^{うま}FOOD美味し風土編 10



「兵庫県認証食品」

兵庫県産の農林水産物及びこれらを原料として県内で製造された加工食品のうち、安全・安心で個性・特長がある食品を紹介していきます。

ガザミ



西播地方で祭りガニとして親しまれているガザミ。これから秋にかけて、雄のガザミの身がおいしく頂けます。ガザミの漁獲量が最も多い坊勢漁業協同組合では、甲羅の横幅18センチ以上で、甲羅が堅く、両親爪がしっかりしているものを「ぼうぜがに」とし、爪に白いタグをつけて出荷しています。

ガザミとは標準和名で、兵庫県ではワタリガニと呼ばれて親しまれています。その名のおりワタリガニは、泳ぎながら小魚やエビ等を食ったり、敵から逃げたりしています。ガザミのミノ(肝臓)や卵巣は、濃厚な旨みと甘みがずば抜けています。身は淡泊な味わいですが、甘みが余韻として長く残り、カニらしい香りが特徴です。調理をするときは、活きたまま茹でると自ら脚を落としてしまい、うまみが逃げてしまうため、氷締めしてから茹でることをお勧めします。

さて、漁獲量の減少が心配されるガザミの資源管理に取り組むため、摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会の内部に「ガザミふやそう会」を組織しています。この会では、一般の方や漁業者の参加を得て、おいしいガザミを次世代につなぐため、お腹に卵を抱いた抱卵ガザミの保護及び稚ガザミの再放流運動等の活動を行っています。

自然と調和のとれた漁業により水揚げされたガザミを、是非ご賞味ください。

★「ガザミふやそう会」

会費：1,000円/年・人 (オリジナルQUOカード(500円)が進呈されます)

事務局：兵庫県漁業協同組合連合会 のり海藻部資材担当 TEL 078-942-9272 FAX 078-942-9340

〒675-0163 加古郡播磨町古宮字堀坪1-4 のり流通センター内

<http://www.hggyoren.jf-net.ne.jp/index/kanksige/sigen/gazami/gazami.html>

★坊勢漁業協同組合

兵庫県姫路市家島町坊勢697 TEL 079-326-0231(代) FAX 079-327-1400

<http://www.boze.or.jp/sachi.html>

たまごまるごとプリン



日本だけで育種改良された純国産鶏を、淡路島で約15万羽飼育している北坂養鶏場。独自のこだわりの餌、飼い方などを淡路島ならではの取組として広げています。

そのこだわりや採れたての新鮮なたまごを知ってもらうために、おもしろさとおいしさを加えて届けているのが株式会社北坂たまごです。

株式会社北坂たまごが手がける「たまごまるごとプリン」は、朝採れたばかりの新鮮な「さくらたまご」を使用。割らずに中身だけを攪拌し、低温加熱法でプリン状にした、添加物を一切使わない卵100%のプリンです。

卵100%ですので、わさび醤油につけてお酒のあてにしたり、サラダにトッピングしてたまごサラダにしたり、いろいろな味を楽しむことができる逸品です。

★株式会社北坂たまご

〒656-1602 兵庫県淡路市育波1114 TEL 0799-84-1510 FAX 0799-84-1517

<http://www.kitasakatamago.co.jp>