

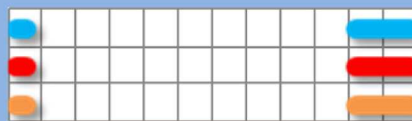
親ガニの味噌汁は冬の庶民(県民)の味。大根は欠かせない。

ズワイガニ雌

(地方名 親ガニ、セコ、メガニ、ヒナサングニ) 推奨期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



資源保護のため、漁期は2ヶ月と短く、貴重なカニ。

名前の由来

親がに：子孫を残す卵を抱えている姿から。

せこがに、せいこがに：甲羅の上からオレンジ色の卵巣（内子）が透けて見え、あたかも子を背負っている様子から。

棲息場

山陰沖の水深200～300mの深海底。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは甲幅11cm、体重500gにもなる。甲幅7cm以下は、漁業者の自主規制により再捕禁止となっている。

産地

境漁港、網代漁港、鳥取港。

水揚量(H21年)

約718トン

栽培・資源管理取組

資源管理計画や資源回復計画により資源管理が行われている。また、漁業者の自主規制により一航海当たりの漁獲量や大きさの制限を設けている。

肉質・味

松葉がにと違って身を食すと言うよりも甲羅の内にある赤い内子（卵巣）を食べる。内子（卵巣）は、ほくほくした触感で、独特の濃厚な甘みと旨みを感じる。煮ると良い出汁がでる。

調理方法

鳥取県では味噌汁が定番。大型のものは茹がにがお奨め。味噌汁には大根との相性がぴったり。水から少し長めに煮てしっかりダシをとること。親がにの味噌汁は本県を代表する冬の家庭料理。最近では親がにを数枚も使った親がに丼を提供するお店もある。

- 雄（松葉がに）に比べて、かなり小さく別種と思っている人もいる。
- 雌は成熟すると産卵した卵をお腹に長期間抱えなければならぬため脱皮が出来なくなるので成長が止まる。雌は10回の脱皮を経て成体となり、腹接（俗に言うカニのふんどし）が丸く幅広となり腹面全体を被う様になる。成体になるまで8～10年もかかる。
- お腹に抱える卵を外子と呼び、抱卵期間は初産で1年半、2回目以降は1年間。大型のものは10万粒も外子を抱えるが、平均すると5万粒位。

