

春 17. ケガニ(毛蟹)

「これ北海道産でしょ」と言われそうだが「石川県産」。2021年9月1日底曳網漁解禁日の「JFいしかわ かなざわ総合市場市況情報」によると360kgの漁獲量が記されている。同日「がすえび」が309kg「すがれい」が342kgであり、少量とは言えない量が漁獲され、底曳網漁終了まで概ねその傾向が続く。ズワイガニ漁の期間が短く制限される中、その存在意義は大きい、店頭に並べられる機会は微少。残念でならない。



人気のズワイガニに負けず劣らずの濃厚な味。お鮓にするなら、その形状・大きさが程よく一貫に納まり、食べやすいことからケガニの勝ちでしょう。一度、赤（酒粕）酢飯との組合せを試みた。それはそれで好かったがネタの味の濃さと酢飯の持つ旨味・風味が一部衝突し、少々やり過ぎか。（通常の）白酢飯との組合せが一貫全体として僅かに勝るとの印象。赤白何れも後を引く味に相違ない。

上記は「脚（棒肉）」の活用例。捌いてみるとその量は僅か。肩肉が多く、棒肉以外が大半を占める。その上、ミノも活用したい。

お鮓として押寿司・巻物等にそれらの活用法を試みたが、どれも好く甲乙つけがたい。

そのどれも紹介したいが、この軍艦が無理なくバランス良くミノやバラ肉を一貫に収めやすいことから選択。ケガニの好きの本質をより多くの方々に堪能していただきたい。



その知名度が「ズワイガニ（雄・雌）」と比較し劣ることは、事実なのであろう。それに「石川県産」の存在が一般の方々に知られてないことも拍車をかける。ブランディングによる「部分最適」が当ケガニや桁違いに大量に漁獲されるベニズワイガニを含む「全体最適」の阻害要因となる。なぜなら「部分最適の総和は全体最適とならない」から。