

もくずがに

藻屑蟹



香川県各地の川で見られ、体色は赤、青、紫、褐色と変化に富みます。秋以降産卵のため海に下りますが、その時、網によって捕獲されます。

【旬】 もくずがにの旬は1月から3月で、子持ちのものが喜ばれます。

料理 「もくずがにの塩ゆで」



【料理の特徴】

カニを丸のまま塩茹でしたもので、とても簡単です。茹でれば赤く、つやがある体色となります

中国のいわゆる「上海ガニ」も本種の仲間です。

その他の料理法として、潰したカニから出汁をとり、裏ごしした後、味噌汁などを作ってもおいしくいただけます。

【材料(2人前)】 もくずがに大4尾／塩少々／レモン1個

【調理法】

- ①カニはよく洗っておく。
- ②水からカニをいれて沸騰させ、塩を入れた後、12～13分茹でる。
- ③温かいうちに、レモン汁をかけて食べる。

ワンポイント
アドバイス

臭みが気になるようでしたら、酢をダシ汁で割ったカニ酢、もしくはポン酢を使用してみてください。