



館長だより

山形県産業科学館

令和6年12月15日(日)

発行 館長 加藤智一

蟹の甲羅のつぶつぶ

みなさんは、気になったことありませんか？蟹の甲羅に付いている、黒いつぶつぶ。実はあれ、「カニビル」と呼ばれる寄生生物の卵です。でもご安心ください。カニはもちろん、人体に有害なものではありません。「カニビル」は岩など固いものに卵を生む習性がある、海底が砂地で、岩など固いものがない場合には、カニの甲羅や肢に卵を産み付けるのだそうです。カニは脱皮して成長しますので、つぶつぶが多いほど脱皮してからの時間が経っているという証拠。蟹は甲羅が十分に固くなったものしか卵を産まないで、こちらの方が美味しい？そうです。脱皮したては甲羅が柔らかく、味が落ちます。

それともう一つ、蟹アルアル。ズワイガニもタラバガニも、生の状態のものは色が黒っぽいくすんだ色をしています。加熱するとより赤くなります。これはカニに含まれるアスタキサンチンという物質が加熱により赤くなるためです。つまり、くすんだ色は生を冷凍したもので、赤いものはボイルしてから冷凍されたものということになります。どっちが美味しいの？それは使い方しだい。生冷凍は、そのまま鍋料理にすると身はもちろん美味しいですが、カニのだしが出てスープが絶品になりますし、焼きガニもジューシー。ボイルしてから冷凍したものは、解凍してそのまま食べられるので、手間いらずということ。です。

ところでみなさんは、蟹の足（ハサミも含めて）は何本かご存じでしょうか。正解は10本です。あれ、おかしいぞ？たしかタラバガニは8本でないの？そうなのです、タラバは蟹ではない。実はヤドカリの仲間。味はズワイガニに比べると多少たんぱくかかもしれませんが、何と言っても大きな違いは食べ応えで

しょうか。

私には、とんと縁のない食べ物ですが、たまに「〇〇〇温泉物語」のホテルなんかで、蟹食べ放題なんてチラシを見ると、無性に行きたくなります。年に一回くらいは行っても罰は当たらないまい。



「月夜の蟹」

見かけだおしで実質を伴わないことのとえ。蟹は、月夜にはえさを探して食べることをしないために、月夜に獲れるカニは身が少ないといわれることからこの格言が生まれました。

