

ガザミ

「あつまれ 岬ガザミのすむ海」へ!? 『あつまれ 岬ガザミ』のガザミもどじる 岬ガザミの あつぱれ感

人気ゲームソフト『あつまれ どうぶつの森』で、その名を知った人も多いというガザミ。香々地でガザミ漁を行う羽迫晃さんをご紹介します。



大分県漁業協同組合 香々地支店 羽迫晃さん

海で育った地元の誇り

高級カニといえばタラバガニやズワイガニが浮かびますが、ガザミも負けてはいません。からだにタツプリと詰まった身は、歯ごたえ、うまみ、あまみなど、カニの中でもダントツです。豊後高田市香々地の「岬ガザミ」は市場でも人気です。夜になると海を泳いで渡り歩くので別名「ワタリガニ」とも呼ばれますが、見るからにゴツくて大きなハサミから「カニハサミ」といわれはじめ、これがなまって「ガザミ」という怪獣のような名前になったという説があります。

羽迫さんにとってのガザミとは

香々地の漁師と、香々地を訪れる人をつなぐ存在です。毎年、旬のガザミの味を求めて来られる人の喜ぶ顔を見ると、励みになります。



網にかかった岬ガザミは、見るからに大きい!

香々地の



旬をむかえた岬ガザミのからだにぎっしりと詰まった身は、食べごたえがあると大評判です!

地域がひとつになって豊かな海づくり

地元ではガザミの減少を防ぐため、稚ガニの放流に取り組んでいます。岬ガザミに対する愛着が深まることを願い、春の学校行事で子どもたちと一緒に放流をおこなっています。これまで難しいといわれてきたガザミの養殖にもチャレンジし、岬ガザミが広くみなさんのもとに届けられるよう努力しているのです。



網にからまったガザミを取り出す作業は、ひと苦勞です

「岬ガザミ」というブランド名で全国出荷

豊前海の干潟で育ったガザミは、浅瀬から深い海へと回遊しながら成長を続け、香々地の沖合が漁場となっています。大分県漁協香々地支店では、水あげされた中から350グラム以上ある大型のガザミを「岬ガザミ」として、きびしくチェックしたうえで出荷しています。おかげで2013年に地域団体商標に登録されました。



350グラム以上の重さがある岬ガザミ



きびしいチェックをしたうえで「岬ガザミ」のタグが付けられます

Q ガザミ漁にはどんな方法があるの?

A エサを入れたカゴの中に呼び込む「カゴ漁」と、海の中に網を仕掛ける「刺し網漁」と、主にふたつの方法

があります。羽迫さんは「刺し網漁」でガザミ漁をおこなっています。香々地の海の深さは約30メートルありますが、長さ1,000メートル・幅2メートルの刺し網でガザミやさかなを引きあげています。



網がからまないよう、気をつけながら引きあげていきます

Q 網にかかったガザミはどうやって出荷されるの?

A 網が絡まないように巻きとっていくと、ガザミと一緒にタイやハマなどもひきあげられてきます。からみついた

網をていねいにはずしたガザミは、キズつけないよう注意しながらハサミと甲羅と脚をゴムで手ぎわよくまとめます。出荷するときには、「岬ガザミ」と書かれた立派なタグが付けられています。



ガザミをキズつけないよう、タグが付いたゴムでまとめていきます

Q 岬ガザミの旬はいつになるの?

A おいしい岬ガザミを求めて、本場・香々地のガザミを食べに地元の料理店や旅館に足をはこぶ観光客もたくさん

います。オスガニとメスガニで時期によって身の入りぐあいですが、オスガニの旬は8~10月、メスガニの旬は11~12月となっています。オスガニの中には体長が40センチもある立派なガザミもいます。



美しい朱色にゆであがった岬ガザミ。おいしそうですね

Q 地元の子もたちとどんな交流をしているの?

A 香々地の小学校では、ガザミを放流したり、浜ゆでにする料理をつくる実習もおこなっています。どちらも漁協

青年部の漁師さんたちと一緒にワイワイ楽しみながらの時間を過ごしています。また、浜ゆでしたガザミは、その日の給食メニューとして出され、子どもたちは地元の「食」の豊かさをお楽しみしています。



ガザミの調理を楽しみにしている子どもたちもたくさんいます