

ガザミ

十脚目短尾下目
ワタリガニ科

漁期

旬

春 夏 秋 冬 春 夏 秋 冬



獲れたてを調理するのが最も美味しいと言われるため
活魚でも売られている。



飼育中のガザミ
写真：新潟市水族館 マリンピア日本海

県内の主な漁法

■刺網・板びき網

県内の年間漁獲量

■近年は140 t 程度

主な水揚地

■県北（山北～新潟）
寺泊

県内の地方名

■ワタリガニ

■甲幅…（商品サイズ）10cm以上

■生息場所・生態的な特長

北海道から九州の沿岸域に広く分布しており、産卵期は浅い海域にいるが、冬には沖合に出て冬眠する。

■食材としての特長

なめらかな身質。上品な甘みがある。ミソや内子（卵巣）が美味しい。身ばなれが悪く、殻のまま料理されることが多い。活きたものを茹でるとさらに美味しい。

■食べ方

ゆでガニ、味噌汁。身とみそをほぐしてパスタソースに。

MEMO

近年漁獲量が増加している。