

ズワイガニ

楚蟹

十脚目短尾下目
クモガニ科

漁期
旬
春 夏 秋 冬 春 夏 秋 冬

雌ガニ（背中についてついている黒いつぶつぶは、カニビルの卵。これが付いているものは甲羅が堅く美味しい）



雄ガニ

- 甲幅… 雄：9cm以上
雌：産卵個体（腹に外仔を持っている個体）

■ 生息場所・生態的な特長

水深250m～550m

雄は深場、雌は比較的浅い海域に生息

成熟時の脱皮が生涯最後の脱皮となる。

雌は産卵後1～1.5年抱卵する。

■ 食材としての特長

味の面でも価格の面でも高級品。甘みがありすこぶる美味。

雌は小型で身は少ないが、味は雄に劣らない。

■ 食べ方

ゆでる、蒸す等してかに酢で食べる。焼きガニや新鮮なものでは生で刺身も美味しい。

県内の主な漁法

- カニカゴ・刺網・底びき網

県内の年間漁獲量

- 近年は雄雌合わせて約200 t

主な水揚地

- 山北、岩船、新潟、上越（筒石）
佐渡（両津、赤泊、姫津）

県内の地方名（地方）

- たらばがに（山北）
- メガニ（雌）
- ゼンコガニ（雌）

MEMO

本県沖の資源は中程度を維持しているが、全国的に漁獲の上限を定めて資源を守っている。