



▲タグは信頼の証し

シーズン到来!

底曳き網によるズワイガニ漁が11月6日に解禁となり、津居山港がひとときわ活気づく季節を迎えました。津居山沖には、全国でも有数のズワイガニの漁場が広がっており、来年3月20日までの約4カ月間、津居山港で水揚げされたズワイガニは「津居山かに」のブランドを冠して取引されます。

《問合せ》農林水産課 ☎23-1127

津居山かに、水揚げ中

今年には新型コロナウイルス感染症が全国的に拡大し、恒例の「とよおか津居山港かにまつり」が中止となりましたが、例年どおり漁が行われており、13隻の漁船が、立派な津居山かにを続々と水揚げしています。

雄は、10本の脚がすべて揃っている商品価値が高く、その脚の長さや傷などによって60種類以上の選別基準があります。それを漁師やその家族の皆さんの手作業で細かく選別され、「競り」にかけられます。ちなみに、今年の初競りでは、最高額で1匹あたり6万円の高値がつけました。カニの買いつけに訪れていた仲買人の方々の厳しい目利きによれば、例年よりも全体的にサイズが大きいとのこと、せり人の威勢の良いかけ声が響く中、超特大の津居山かにが高値で競り落とされ、どよめきが広がっていました。

津居山かには、左のはさみの根元に青いタグが結ばれています。このタグには、漁船名も刻まれており、それぞれ

れの船の漁師さんたちの自信が感じられます。太くて長い脚は、刺身、しゃぶしゃぶ、焼きガニやカニすきなど、さまざまな味わい方があり、甲羅に詰まったミソも濃厚で絶品です。

雌はセコガニと呼ばれ、特に真っ赤な内子、プチプチとした外子の2種類の卵が魅力ですが、資源を守るためにオスよりも漁期が短く設定されており、その漁は12月末までの期間限定です。また、保護区として漁を行わないエリアが指定されているなど、漁業者の皆さんは資源の保全に継続的に取り組み、将来にわたって美味しい津居山かにが楽しめるよう、たくさんのルールを定め、守っています。

津居山かのにココがすごい

津居山港から漁場までは、最も近い場所でも片道2時間ほどであり、漁を終えて数時間のうちに、津居山かにが漁港へ水揚げされています。そのため、非常に鮮度の良いカニが港に運ばれ、すみやかに競りにかけられているのです。

※掲載している情報は編集時点(11月13日)のもので、変更になっている場合がありますので、注意してください。



▲水揚げ・選別の様子

津居山かに

取れたての津居山かには、初セリでは1匹あたり5〜6万円の価値で取引されますが、11月中旬は比較的価格が安定します。家族でゆっくりとカニすきを囲んだり、城崎温泉や漁港に近い旅館・民宿でおいしく料理された津居山かを楽しみむチャンスです！

外国人漁業実習生も活躍！

津居山港の漁船の多くはインドネシアからの漁業実習生を受け入れており、現在26名が底曳き網漁の実地研修に取り組んでいます。千鳥丸に乗船し、実習5年目のスジヨヨさん(29歳)は「船主さんは親

身になって漁を教えてくださいませ。ご飯と一緒に食べたり、週末には買い物と一緒に連れて行ってくださるなど、とてもよくしていただいています。ときどき僕たちも津居山かにごちそうになり、食べます。とてもおいしいです。カニ漁は荒波の中で大変な仕事ですが、おいしいカニを皆さんに届けるべく、がんばっています。ぜひ一度食べてください」と話しました。今年コロナ禍で、新たな漁業実習生の入国がスムーズに進まず、少ない人数でのカニ漁のスタートになりましたが、全力で取り組んでいます。

豊岡の2つの漁港

本市には竹野港と津居山港の2つの漁港があります。竹野港では定置網漁により、鮮度の良い活魚が水揚げされます。主に、マダイやハマチなどが水揚げされ、海町マーケットなどで観光客や市民の皆さんが気軽に新鮮な魚を購入できる取組みが進められています。

津居山港は、9月から始まる底曳き網漁が中心で、津居山かにはのほかに、私たちの家庭にもなじみ深いカレイ、ハタハタやホタルイカが水揚げされます。また、イカ釣り漁や一本釣り漁、採貝藻漁なども盛んです。そして、水揚げされた魚介類は仲買人を通して、市内をはじめ全国に出荷されています。

※掲載している情報は編集時点(11月13日)のものです。変更になっている場合がありますので、注意してください。