

大切な人に贈るカニ



贈りがにが始まったのは、戦後まもなく。

三国港で水揚げされたズワイガニ(以下、カニ)を、ごく限られた親族や恩人に渡したのが始まりです。

冷凍技術も宅配便も発達していなかった時代なので、生ものを届ける地域にも限界がありました。

「無事にしているか」「今年も安全に暮らそう」と、お互いの安否を気遣う気持ちから生まれたものでした。



しあわせのおすそわけ

冷凍技術、宅配便の全国網ができてから、越前がにの贈答は一気に広がりました。大半は、福井県在住の方から、県内外にいる知人や親族への贈答です。

「今年もおいしいカニを送ってあげるでの」「お互い元気で暮らそっさ」、そんな想いを込めた気持ちは今も変わりません。

〈贈りがににまつわるお話を聞いた人〉

「良いものを、良い状態で届ける」
明治時代から続く鮮魚店 たけ庄7代目

三国魚商協同組合 理事長 竹内修治さん

贈りがには、旅館や和食店で食すカニと違い、湯がく時間や塩の量を変え、相手様が箱を開けた時に最高の状態になるよう出荷しています。越前がには鮮度が命。受け取った時、食べた時、常に感動してもらえるカニをお届けします。



しあわせを、贈った人・贈られた人



贈った人

福井の結婚披露宴の料理で越前がにを食べました。とても美味しく感動したので、身内にも食べさせたくて毎年届けています。一年に一度、贅沢な気分を味わい、美味しさを共有したいという想いを込めています。

幸せを届ける人



良いものを良い状態で届けるのが使命。傷つきやすい生ものなので、梱包にも十分配慮して届けます。



贈られた人

箱ごと届いてワクワクし、開けたら大きなカニでインパクト大!海の匂いもしたのが印象的でした。身がふわふわで、ちょうどいい塩加減でとても美味!食べた感想を贈り主に一刻も早く伝えたかったです。



漁場と港が近いから

エサの豊富な好漁場と漁港の距離が近いため、身入りの良い新鮮なカニが水揚げされます。

水揚げされるまでの管理がばっちり!

漁獲されたカニは船上で選別され、港に水揚げされるまで冷温状態で保管されています。そのため高い鮮度が保たれ、身の詰まったカニが流通しています。



献上がに

全国で唯一、大正11年から皇室に越前がにを献上しています。

贈った人も、贈られた人も、しあわせになる理由



カニを扱う目利きの力

市場では、水揚げされたその場で品質を評価できる「目利きの力」を持つ流通業者が控えています。彼らの厳しい品質評価によって越前がにのブランドが守られています。



黄色いタグが越前がにの証

産地証明のタグ付けを全国初採用。2018年には、福井県の気候・風土、土地に根付いた生産技術が品質の高さに結び付いている特産品として「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。

※越前がにとは、福井県で水揚げされるズワイガニ(水がにを除く)のことを指します。

食べられる期間が異なり、
それぞれ美味しさの違いを楽しめます

カニ漁のスケジュール(例年)

11/6(解禁日) 12/31 2/19 3/20

	11/6(解禁日)	12/31	2/19	3/20
オスガニ (硬がに)	○	○	○	○
メスガニ (せいこがに)	○	○	○	○
水がに (ズボガニ)	○	○	○	○

※福井県では、カニ資源を守るため、国の取り決めより厳しく漁期を制限しています。

- ・オスガニは白く甘みのある身とコクのあるカニミンがたっぷり
- ・メスガニはお腹に抱えたプチプチした外子と濃厚な内子が魅力
- ・水がには脱皮直後のオスガニのこと。殻が柔らかくズボッと抜ける身は、みずみずしい味わい

美味しい「越前がに」を選ぶポイント

赤みが鮮やかでツヤがある

時間がたつと、乾燥したり、脚の付け根が黒っぽくなったりします。

手に持った時、小さくても重みがある

カニは大きさではなく、重さ(=身が詰まっている)で選びましょう。

ポイントは甲羅に付いている“黒いつぶつぶ(カニビルの卵)”。

脱皮から時間が経っているカニに多くみられ、身がしっかり詰まっている目安ともいえます。

食べきれなかった時のカニの保存方法は？

できるだけ早くお召し上がりになることをおすすめしますが、茹がニの場合、ラップで2重3重に包み、ビニール袋に入れておけば、冷蔵庫なら2日間、冷凍庫なら2週間程度は保存可能です。なお、冷凍する場合は、水分が抜けやすくパサパサになりやすいので、できるだけ密封し水分が抜けないように気をつけて下さい。ラップがない場合は、新聞紙で代用することも可能です。



やってみて♪「甲羅酒」の作り方

茹でたカニの甲羅に、カニのみそを入れ、少し熱めの日本酒を注ぎ、混ぜます。セイコガニの外子も入れると、風味が増します。こたつに入りながら、ちらつく雪を見て飲む甲羅酒は格別です。

出典:「越前がに」五十五の秘密 今 攸 著

教えて？越前がにのここと！

越前がに漁を
見てみよう！



元気カニ？

しあわせおくる。

越前がに

幸せカニ？

