

「ガザミ漁」に同行しました！

8月2日(金)に、地元漁師の方と一緒にガザミ漁へ行きました。19時半に出港し、1時間半ほど漁をして帰港しました。

海面にライトを照らしながら探していると、潮目付近に遊泳しているガザミを見つけました。腹部を上へ向けて泳いでいるガザミは、ライトに気づくとすぐに海中へ潜ってしまいます。逃げてしまう前に、船を近くまで移動させてたも網ですくいます。すくったら直ぐに爪の片側(下側)を切ります。これは、他のガザミを傷つけないために行います。

有明海では、お盆を区切りに漁の終わりを迎えます。ガザミは、水温が低下すると捕食活動をやめ砂の中に潜って冬眠します。その後、冬を越し翌春には活動を再開します。最盛期の時期は、1回の漁で数百匹獲ることもあるそうです。

旬のガザミは、塩茹でしたりみそ汁に入れたりして食べます。春～初夏にかけては、メスの甲羅の中の「カニ味噌」が美味しいです。また、身についてはメスに比べてオスの方がうまみが強く美味しいと言われています。

