

～今号のコラム～

カニ・かに・蟹!!



寒い冬に旬を迎える魚といえば
「あんこう」「たら」「ふぐ」「ぶり」「わかさぎ」など色々ありますが、
冬のグルメの定番といえば
真っ先に「カニ」を思い浮かべる方も多いと思います。
そこで、今回はブランドや地域により呼び名が変わる
「ズワイガニ」について調べてみました



ズワイガニはオス・メスで大きさが違い、オスが大きく、メスが小さいのが特徴です。
生きものの世界ではオス同士が争ってメスを獲得する場合にこのようなオスメスの大きさに違いが出ます。

そして、メスは大きくなるエネルギーを、卵に費やした方が有利なのです。
大きさが違うので、オスとメスは分けて売られていることがほとんどです。

食べ比べないとカニのおいしさはわからないかもしれませんが、
まずはブランド化されたカニの種類を覚えないと比べる事もできません。

身を食べるため、大きなオスがブランド化されています。

<加能ガニ(カノウガニ)>

カノウガニは、石川県の加賀と能登の一文字ずつで加能ガニ。
メスは香箱蟹(コウバコガニ)と呼ばれます。

<松葉ガニ(マツバガニ)>

食べるときに足を折った形が松葉のようなので呼ばれています。
山陰地方(京都、兵庫、鳥取、島根)で水揚げされます。
若松葉がに：脱皮直後の甲羅が柔らかく水分量が多いです。

<越前ガニ(エチゼンガニ)>

福井県の越前海岸で獲られたものです。
メスはセイコガニと呼ばれます。

<間人ガニ(タイザガニ) (メスはコッペガニ)>

京都府丹後半島の間人港で水揚げされます。
最短で90分の近場に好漁場があるため鮮度抜群。
メスはコッペガニと呼ばれます。



「カニしゃぶ」「焼きガニ」「茹でガニ」「カニ鍋」などなど、カニの料理は盛沢山!!
たまには奮発しておなか一杯カニ食べてみたいですね。。。。

■参考 URL

<https://osakana.suisankai.or.jp/s-other/5411>



事務局代行サービスのあれこれ、ご紹介します

オンライン試験等もお任せください!!

～事務局代行サービス～

申込受付

ホームページでの告知 パンフレット
ポスター作成 申込受付・フォロー
入金管理(クレカ、コンビニ、銀行)

試験準備

受験者DB作成 受験票発送
ご案内メール送信 用紙作成
(マークシート、問題)

現地対応

会場設計 会場手配 弁当手配
現地窓口 回収管理



採点集計

合否通知 個別成績表
結果レポート(本人、事務局向け)

グッズ作成

合格証(PP加工、賞状用紙)
会員カード 会員バッジ



お知らせ

ダイレクトメール
メール一斉送信



名簿・会報

名簿(組版・印刷)
会報(組版・印刷)

電話窓口

合格者会管理 苦情受付



～お気軽にお問い合わせください～

株式会社ジェーピークリエイイト

〒105-0014 東京都港区芝 2-27-8 VORT 芝公園 2階

TEL : 03-6435-0020

FAX : 03-6435-0495

URL : <https://www.jpc.jp/> E-mail : info@jpc.jp