

紅ズワイガニ(生)の美味しい茹で方

紅ズワイガニは、泥の海底に棲んでいますので、殻の中にも細かい泥が少し入っています。よりおいしく食べるためには、殻の中をきれいに掃除してから茹でるとよいです。その方法をご紹介します。

- 1** 紅ズワイを手早く水で洗い、表面の汚れをとります。



- 2** 紅ズワイの左右の脚をそれぞれ束ねて持ち、体の下でギュッと寄せます。



- 3** 紅ズワイの甲羅のお尻が少し浮き上がりますので、そこに指を引っかけて、カニみそがこぼれないようにカニの頭を下にして、甲羅を外します。



- 4** 甲羅と胴の中にあるカニみそを氷り水を入れたボールに移します。



- 5** 手首のスナップをきかせて振り出すようにするとカニみそをあまり崩さずに取り出せます。



- 6** キッチンバサミで、胴体についたピロピロしたものを切り取り捨てます。



- 7** ブラシを使って、黒い細かい汚れを取り除きます。ブラシは水で洗っても、カニの胴の部分には水をかけないようにして下さい。



- 8** もう一度、左右の脚を束ねて持ち、胴体の真ん中で2つに割ります。



- 9** 胴体の中にあるカニみそも氷り水を入れたボールの中に移します。



- 10** 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、食塩を入れ、濃いめのすまし汁程度にし、カニを入れ、11~12分程度茹でます。茹ですぎると身がやせてしまいますので、茹ですぎに注意して下さい。

- 11** 茹で上がったら、流水であら熱をとります。胴の部分に水がかからないように注意して下さい。



- 12** 胴と脚を両手で持って裂くと、胴の部分も一緒に裂けます。



- 13** 脚を持って胴の部分のカニ肉を食べます。



- 14** 脚先の細い部分を、両端を取り除いた太い脚に差し込み、身を押し出します。



- 15** 押し出された身を食べます。至福の一時です。



- 16** カニみそは、目の細かいザルでこしてから、みそだけを、甲羅に移し、日本酒を注いで混ぜます。



- 17** 甲羅ごと火にかけ、グツグツしたら、カニみそ酒の出来上がり。焼けた甲羅からおいしい香りが漂います。

NPO法人 大山中海観光推進機構

大山王国セレクション

TEL.0859-21-3266 FAX.0859-24-0682