

おかやまの旬の魚介類

ガザミ

岡山県農林水産総合センター
水産研究所

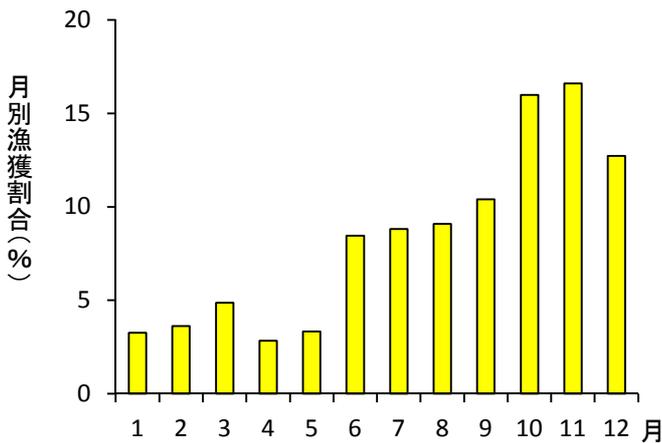
■ 五番目の脚で渡り泳ぐことから、「ワタリガニ」とも呼ばれています。

■ 大型のガザミは甲幅が20cmを超えます。夏を中心に脱皮を繰り返して成長します。脱皮が終了する秋頃には、身がしっかり詰まってきます。

■ 岡山県では浅口市、笠岡市を中心に、小型底びき網漁業などで漁獲され、秋に漁獲の盛期を迎えます。冬は砂に潜って動かなくなるため、漁獲量が少なくなります。

■ メスの卵巣（内子）は冬～春先に多く、旨味成分である遊離アミノ酸量も冬～春に多くなります。

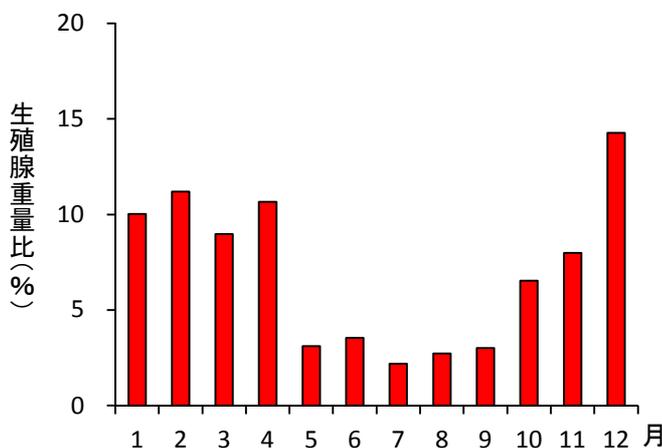
■ おいしい食べ方は、茹でる、蒸す、焼く、味噌汁などがあります。



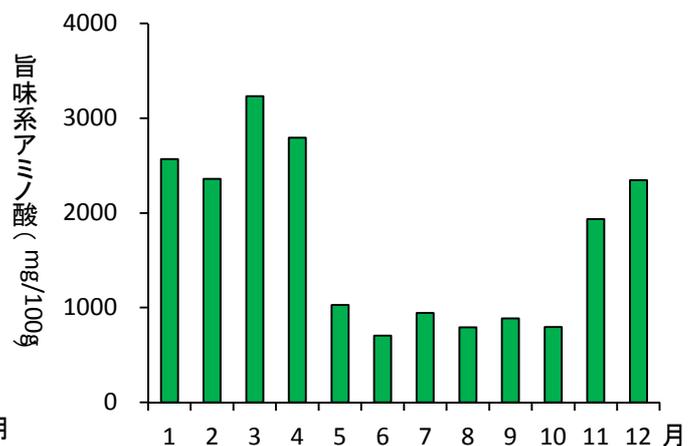
秋～冬が漁獲の盛期



ガザミの味噌汁
(岡山県漁連HPより)



冬～春先に卵巣が発達



冬～春に旨味が多い