



写真・文 タカヤナギユタカ

表紙・裏表紙写真:タカヤナギユタカ
撮影:菅生石部神社(加賀市大聖寺)

加賀日和

vol.8



小松市木場湯からの白山

CONTENTS

P03 これが欲しい! 橋立の香箱蟹

P04 エッセイ「愛しの南加賀」 由田 徹さん

P06 つくる・人 木場工房 杉本寛二

P10 南加賀 狛犬マニアックス

P20 南加賀「喰いもん放浪記」 手作り餃子 長楽 山中温泉

P22 まちのお店屋さん えほん堂

P24 温泉に入ろう 山代温泉 山下家

P26 立ち寄り湯手形

P28 料理日和 BISTRO DEUX et DEUX
魚介のタルタル 野菜のコンソメゼリー寄せ

P30 日本酒。その一滴に出会うまで

冬の日本海の宝石箱、 橋立の香箱蟹。



11月初旬に解禁された石川県のズワイガニ漁。去年から他県産と差別化するために、石川県で獲れたズワイガニを加能蟹と呼ぶようになった。雄は脚を広げると80センチにもなるが、甲羅の幅は15センチほどで、脚の割に頭が小さいという意味で頭矮(ズワイ)と呼ばれるようになったとか(他にも説有り)。

加賀市橋立産の加能蟹は最上と言われる。橋立港の沖合は、ズワイガニが育つのに適した砂泥地で、そのため橋立産のカニは脂がのって味噌も格段に濃厚なのだそう。また、他の産地の蟹漁船は海上で数泊して操業するが、橋立では出港してから十数時間で帰港し、すぐにセリにかけられる。蟹の消化酵素は非常に強力だそうで、死ぬと自らの内臓を溶かしてしまい、時間がたつと味が落ちてしまうのだとか。

今年のカニ漁は豊漁だそうだが、それでも雄の加能蟹は結構な値段がするから、そうそう気軽に食べられるものではない。でも、雌の香箱蟹はとっても

庶民的な値段で魚屋さんに並んでくれる。

香箱蟹の名称は、子を持つているから「子箱」、日本海の香りを秘めているから「香箱」、などと諸説あるようだが、それにしても何とも粋で美しい名前だ。この香箱蟹は、蟹の資源保護のため約2ヶ月間しか漁が出来ない決まりとなっていて、大変貴重な、まさに冬の日本海の宝石箱。

香箱蟹の子には内子と外子の2種類があつて、そのどちらも美味だが、特に綺麗なオレンジ色の内子がたまらなく旨い。魚介類の卵類はどれも旨いものだが、香箱蟹の内子は最上だ。また内子や外子ばかり言われる香箱蟹であるが、小さい足の身も、かえって雄よりも濃厚で甘味があるように思える。

昔から香箱蟹は雄に比べて安いから、あまり県外には出回らず、ほとんどが地元で消費されていたようだが、最近のご当地グルメブームやインターネット通販で県外の人も香箱蟹の旨さを知り始めた様子。でも、個人的にはその存在はこれ以上、県外で広まって欲しい。日本全国から注文されるようになったら、値段が上がって僕ら庶民には手が届かなくなると困る。非常に困る。