

もくずがに料理

房総のむら

11月15日



「もくずがに」は、藻屑のように長くて柔らかい毛がはさみの部分に生えている特徴的なカニです。全国の河川に住んでいるといわれますが、昔から食用に用いた地域とそうでない地域があったようです。千葉県では食用として「もくずがに」を利用しており、中でも県中部を流れる夷隅川上流などでは、昔からごちそうとなっていました。

体験では、「もくずがに」を使った「かに飯」「かにごし汁」の2品を作ります。「かに飯」はほどよい大きさに切ったもくずがにと米を炊き込んだ、かにの風味たっぷりのご飯です。「かにごし汁」はかにをすり鉢ですりつぶし、味噌と適量の水を加えた後、火にかけます。沸騰してくるとすりつぶされたかにの身が表面に浮かび、まるで卵とじの味噌汁のような見た目になります。これらを碗に盛り付けます。