

# シマイシガニ

主な漁法 : 底曳網, 刺し網

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 茹でる, 味噌汁

主な漁期 : 3~8月

宮崎ん呼び方 : トラガニ



シマイシガニは日向灘の砂泥域に生息していて、主に底曳網により、春を中心に3~8月に獲れます。シマイシガニの甲面は平らで、色は赤と白の陶器のような光沢があるため、宮崎ではこのカニの模様をトラに見たててトラガニと呼びます。大きさは様々ですが、大きいものになると1kg以上の超がつくほどの大物になるカニです。で、その味ですが、茹でて素直に身をせせりながら食べるのがいちばん。甘味があり非常に美味。もちろん味噌も絶品で、小型ならみそ汁が旨い。獲れる量は少なく(8漁港の総水揚げで年間約2ト), その旨さから高級ガニに位置づけられます。