

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

1月の定例会。

10日(金)は21名が参加して行われました。レシピは4品。ご馳走様でした。

1. 鶏肉のチリンドロン (スペイン料理)
2. 海老の揚げびたし
3. 餅のベーコン巻きと豚肉巻き
4. 菜の花の辛子和え

蟹の四天王。

今年は暖冬と言われていますが、大寒を迎えて、やはり寒いですね。

この時期のご馳走といえば、やっぱり蟹でしょうか。氷水で花の咲いた刺身。茹で蟹。握りor 押寿司。蟹しゃぶ。天麩羅。蟹汁。そして蟹鍋。

また、ほぐした身で、サラダ、チャーハン、温かなスープ。

茹でるときは、蟹味噌が流れ出さないように、甲羅を下にするのがポイントです。

1. ズワイガニ

冬の蟹の王様です。もちろん冬の季語。

オスとメスで大きさが違って、土地によって呼び名も変わるそう。

オスは、山陰では松葉ガニ、北陸では越前ガニ、漁港名に因んだ間人(たいざ)ガニなど。メスは、セイコガニ、香箱ガニ…。

5対10本の脚のうち、1対目の前脚2本はハサミ。残りの4対8本は歩脚です。

2. 毛ガニ

冬の季語。北海道では、地域ごとに漁獲制限していて、年間を通して採れるとか。

思い出がある蟹ですが、ここに書くのは憚られるので、委細は個人的に(笑)。

3. ワタリガニ(ガザミ)

ワタリガニは5番目の脚の先が平たく変形した飛泳脚になっていて、海中をすばやく泳げるそう。

他の蟹にない、あのねっとりとした濃厚な身が美味です。手元の文庫版歳時記に載っていないのですが、季語は三夏? どうも初夏のようです。

4. タラバガニ(?)

冬の季語。北海道の鱈の漁場で獲れるのでこの名に。

脚の数を数えてみると、4対8本。カニではなく、ヤドカリの仲間です(↑)。

えっ、ヤドカリ? じゃ、蟹の四天王じゃないの。

でも隠し玉あり。それは蟹蒲鉾(カニカマ)です。

カニカマの消費量世界1は、フランス。2位はスペイン。世界の生産量1位は、なんとバルト海に臨むリトアニアだとか。

日本発、世界中で大人気の5番目の蟹(?)です。



これからの予定

2月 6日(木)	定例会
2月14日(金)	定例会
3月 5日(木)	定例会
3月13日(金)	定例会