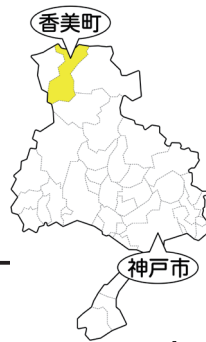




兵庫県香美町

プレスリリース



令和元年8月20日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ 香美町役場神戸営業所 担当：木原 弘一郎 きはら こういちろう

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax：078-599-5179 mobile：090-5962-2967

e-mail：info@kami-kobe.jp

日本で唯一、香住漁港のみ
「活ベニ」での水揚げ！



香美町役場神戸営業所



秋の風物詩「香住ガニ(ベニズワイガニ)」漁が解禁されます！

数千匹に1匹と言われる幻の「黄金ガニ」の味は絶品！

今年の初競りは、
9月4日(水)を予定しています！



香美町役場神戸営業所で「兵庫県香美町」の観光PRをしています木原弘一郎と申します。

9月1日に「香住ガニ(ベニズワイガニ)」漁が解禁となります(初競りは9月4日の予定)。

関西では唯一、香住漁港に所属する9隻(大型船1隻、小型船8隻)のみにベニズワイガニ漁の操業免許が交付されています。すなわち関西では香住漁港のみでしか「ベニズワイガニ」は水揚げされないため、地元では「香住ガニ」と名付けてブランド化しています。

また、生きたままのベニズワイガニ「活ベニ」は日本で香住漁港のみの水揚げ。さらには、数千匹に1匹の割合でしか水揚げされない幻のカニ「黄金ガニ」の味は絶品です。

この秋の食企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っただけの場合には、より詳細な情報提供、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 木原までお問い合わせください。

詳しくは裏面をご覧ください

■「香住ガニ（ベニズワイガニ）」とは

ベニズワイガニは、水深約800m～1500mの深海に生息し、その名のとおり全体が紅色をしています。ベニズワイガニ漁は北海道、新潟県、鳥取県、島根県そして兵庫県香美町などで行われており、漁期は9月1日から翌年6月末までですが、香住漁港では資源保護のため、5月末までの漁期としています。



▲香住ガニの競りの様子

ベニズワイガニの特徴は、水温が低く、養分豊富な深海で育つため、身が締まり、甘みが強いところです。

香住漁港で水揚げされる「香住ガニ（ベニズワイガニ）」は、地元漁師が「日本一の鮮度を誇り、日本一旨い」と豪語します。なぜならば、鮮度の高い「香住ガニ（ベニズワイガニ）」を水揚げするため、特に小型船は出航から水揚げまでをおおむね15時間以内に終えるなど漁場が近いという利点を最大限生かせるよう取り組んでいるからです。素材の質が良いだけでなく、持ち味を損なわない漁業関係者の努力も「香住ガニ（ベニズワイガニ）」の旨さの秘訣です。

■「活ベニ」（生きたままのベニズワイガニ）の水揚げは日本で香住漁港のみ

ベニズワイガニは、1000m前後の深海に生息しているため、船上まで引き上げられるときに多くのカニは水温や水圧などの変化に耐え切れず絶命してしまいます。しかし、以前より引き上げられてからもしばらく生存している強いカニもいたため、地元漁師はなんとか生きたまま漁港に持ち帰る方法がないかを思案してきました。

平成28年度の操業から小型船に深海と同じような水温（1～2℃前後）を保てる船内水冷装置を設置。漁獲した「活ベニ」をすぐに水冷装置で保管することで一定数の「活ベニ」を安定的に漁港まで持ち帰り、水揚げできるようになってきました。

全国的にも「活ベニ」として競りにかけている漁港は他になく、香住漁港が日本で唯一「生きたままのベニズワイガニ」を供給している地域です。

一番鮮度の良いベニズワイガニとは、「生きたままのベニズワイガニ」。地元漁師が「香住のベニズワイガニが日本で一番鮮度が良くて一番おいしい」という理由はここにもあります。



▲鮮度の良さは刺身で味わってください！

■幻のカニ「黄金ガニ」

「黄金ガニ」は、水深200m～600mに生息する「松葉ガニ（ズワイガニ）」と水深800m～1500mに生息する「香住ガニ（ベニズワイガニ）」の異種交配により誕生し、その名のとおり全体が黄金色をしています。

数千匹に1匹程度の割合で水揚げがされるため、非常に珍しい幻のカニで、サイズの大きい立派な「黄金ガニ」は数万匹に1匹程度でしか水揚げされないため、大変珍しく貴重です。

味は「松葉ガニの旨み」と「香住ガニの甘さ」を兼ね備え、絶品です！

「黄金ガニ」は「香住ガニ」と同じ種類として扱われることから、香住ガニと同じ9月から翌年5月末までのシーズンに味わっていただくことができます。

しかし、希少なカニなので、水揚げ量も少なく、供給に不安があるため、大きなPRはできませんが、「黄金ガニ」の希少性が注目され人気が出ていることから、「香住ガニ」と合わせて「黄金ガニ」の知名度向上を図りたいと思います。



▲幻のカニ「黄金ガニ」は味も絶品！

■「香住ガニ」プラン

実施期間	令和元年9月～翌年5月末まで（実施期間は各店舗により異なります）
実施店舗	香美町香住観光協会に属するお宿125軒、町内のお食事処
内容	「香住ガニ」プランは、お宿による1泊2食もしくはお食事処の香住ガニコースでご提供します。基本料理内容は「香住ガニ」を使用した刺身、ポイル身、焼きガニ、鍋、雑炊などのコース提供となります（各店舗により内容は異なります）。
料金	各お宿・お食事処で異なります。
予約	各宿のウェブサイト（HP、じゃらんネット、楽天など）からご予約いただけます。「香住ガニ」「黄金ガニ」「香住かに」などで検索をお願いします。または、香美町香住観光協会（TEL 0796・36・1234）にお問い合わせのうえ、ご予約いただけます。