

プレスリリース



兵庫県香美町
ジガ-キャラクター
ジオンくん

マスコミ関係各位

令和5年8月1日発信

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: まつい のりよし 松井 範好

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

関西では唯一!
香住漁港のみで水揚げ!!

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



香美町の秋「香住ガニ」解禁が待ち遠しい!

9月解禁! カニを愛する皆さん、もうしばらくお待ちください!



▲茹でる前でもこのベニ色、美しい

「兵庫県香美町」の観光PRをしています、香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。

兵庫県とは申しまでも、神戸市から2番目に遠い位置にあります、県北部の日本海に面した香美町(かみちょう)。

9月1日に解禁される香美町の秋を代表する味覚「香住ガニ(ベニズワイガニ)」についてご紹介します。

冬のイメージが強い「カニ」ですが、香住では9月から新鮮な「ベニズワイガニ」を食べることができます!

関西で唯一、香住を母港とする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ので、関西では香住漁港のみで水揚げされます。さらに、「香住ガニ」と名付けてブランド化に取り組み、特に関西の方々には、「カニの本場 香住」として、松葉ガニだけでなく香住ガニの旨さも知られるようになりました。

今年も、ゆっくりのんびりと町内のお宿約100軒で提供する「香住ガニプラン」、香住ガニを気軽にランチで味わってもらえる町内のお食事処での「香住ガニランチフェア」を開催します!

秋の食企画などございましたら、取材等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、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、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 松井 までご連絡ください。

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、その名の通り全体がベニ色をしています。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、漁期を短縮し、5月末までとしています。

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）」について、地元漁師は「日本一鮮度が良く、日本一旨い」と胸を張ります。それは、鮮度の高い「香住ガニ（ベニズワイガニ）」を水揚げするため、特に小型船は出港から水揚げまでを24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。



■お宿でゆったり「香住ガニプラン」

香美町香住観光協会のお宿約100軒が、9月上旬から翌年5月31日まで（期間は各お宿により異なる）、香住ガニ料理を堪能していただける宿泊プランを提供します。

基本的な料理内容は、香住ガニの刺身、茹でガニ、焼きガニ、鍋、雑炊など、産地ならではのコース提供となります（内容や料金は各お宿により異なる）。

詳細は、各お宿のホームページや香美町観光ナビでご紹介しています。



■お食事処で手軽に「香住ガニランチフェア」開催

町内のお食事処で、9月1日から翌年5月31日まで（期間は各お食事処により異なる）、「香住ガニランチフェア」を開催します。各店舗の料理人が腕によりをかけて作る、産地ならではのオリジナル香住ガニ料理を、ランチで気軽に味わってください。

現在準備中です。詳しくは8月下旬に改めてお知らせします。



■「香住ガニまつり」開催

9月16日（土）午前中に開催を予定しています。コロナ渦前と同様に会場内飲食可能とし、カニ汁・焼きガニなどの販売を行います。早喰い大会は、香住ガニ食べ方上手選手権（仮称）「上手に多く」を競う大会に内容を改めて開催する予定です。現在準備中で、8月中旬には詳細が決定する予定です。