



兵庫県香美町  
ジガ-キャラクター  
ジョンくん

松葉ガニ

マスコミ関係各位

# プレスリリース

令和5年10月23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  
まつい のりよし

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

カニの本場香美町  
第2章のはじまり！

撮りにおいでよ 香美町



香美町 観光商工課



冬の味覚の王者「松葉ガニ」漁 いよいよ11月6日解禁！

町内のお宿やお食事処で「本場の松葉ガニ料理」をご堪能ください



【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。

兵庫県とは申しましても、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）**。冬の味覚の王者**「松葉ガニ（ズワイガニ）」**はいよいよ**11月6日（月）午前0時に解禁**となり、香美町内では、**香住（かすみ）柴山（しばやま）**の両港あわせて**12隻の沖合底引き網漁船が出漁**します。

町内のお宿やお食事処では、料理人が腕によりをかけて捌く、**美しく美味しい松葉ガニ料理**をご堪能いただけます。ひと足早い9月に解禁され、関西では香美町香住漁港のみで水揚げされる**「香住ガニ（ベニズワイガニ）」**の知名度も高まるなか、**「カニの本場 香美町」**も本格始動のときを迎えます。

この冬の旅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。

実際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。お待ちしております。

なお、**初セリは11月6日（月）午後1時から、香住漁港**で行われます。※天候状況により変更となる場合あり

詳しくは裏面をご覧ください

## ■松葉ガニのおいしさの秘訣

冬の味覚の王者「松葉ガニ」漁は11月6日に解禁となり、**翌年3月20日まで**の漁期となります（松葉ガニのメス「セコガニ」は資源保護のため**12月末まで**）。

**松葉ガニの漁獲量は、兵庫県も全国上位で、ぎっしりと詰まった身、濃厚で上品な甘み**が特徴です。

**香美町では、香住と柴山あわせて14隻の沖合底引き網漁船が出漁します。香美町で水揚げされる松葉ガニは、近年「活（かつ）ガニ」（生きたままのカニ）にこだわっています。**カニの鮮度を落とすことなく港へ持ち帰るため、操業中に何度もカニ保管水槽内を新鮮な海水に入れ替えるなど、陸揚げするまで**生息域に近い環境を保ち**、カニにストレスを与えないための努力を行っています。漁業関係者の妥協を許さない姿勢・こだわりが、香美町の「松葉ガニ」のおいしさを際立たせています。



▲ランクで分けられた黄緑タグの「香住港まつばがに」が空気を送られた水槽内でセリの時を待つ



▲1匹1匹、重さや色、形、傷の有無などで細かく選り分けられる、ピンクタグの「柴山がに」

## ■日本一の選別数！

町の東側に位置する柴山港で水揚げされる松葉ガニは「柴山がに」と呼ばれ、**日本一**と言っても過言ではないカニの選別が行われ、その種類は**100を超えます**。

**30年以上のキャリアを持つ「選り手」（カニの選別をするプロ）は船長の奥さんなどの女性が主に**行い、重さや形はもちろん、身の入り具合や色づき、傷の有無など熟練の手で選別を行います。

柴山がにの中でも、重さが**1.35kg以上あり**、脚揃いで良質な柴山ガニを「**柴山GOLD（ゴールド）**」としてブランド化していますが、その量はわずか**1000匹に1匹とも**言われています。

## ■「松葉ガニプラン」のご案内

香美町香住観光協会に属するお宿約100軒と町内のお食事処では、11月上旬から翌年3月末まで（期間は店舗により異なります）「松葉ガニプラン」として、松葉ガニ料理を提供します。

基本的な料理内容は、松葉ガニの**刺身、カニみそ甲羅焼き、焼きガニ、鍋、雑炊**などのコース提供となります（宿泊プラン・食事のみプランなど内容や料金は店舗により異なります）。



▲ピンクの「柴山がに」タグに加え、黒金の「柴山GOLD」タグが付く最高級品

## ■「カニの本場 香美町」と言われる所以

昭和30年代前半までカニ料理といえば「ゆでガニ」が主流でしたが、昭和35年ごろ、香美町（当時の香住町）のあるお宿で、生ガニのまま鍋にする料理開発を試みました。昆布だしを使用、ほうれんそうを白菜で巻いて盛るなど添える野菜の見映えにも気を配った料理「カニすき」が誕生しました。この「**カニすき**」を宿のお客さんに初めて出したのが**香美町のお宿**とされています。

香美町は古くから漁業が盛んでしたが、昭和48年、54年のオイルショックや乱獲で漁業界には厳しい風が吹いていました。漁港の整備や水産加工品製造など必死に漁業再建を目指すなか、この「カニすき」の登場により、松葉ガニが広く知られ、冬の味覚の花形となり、**香美町は「カニの本場」と**なりました。



## ■歴史ある「香住 松葉ガニまつり」開催

「かにまつり」としては最も古い歴史を持つ「香住松葉ガニまつり」。コロナで2年中止もあり、第39回目となる今年も、11月19日（日）午前9時から香住漁港西港で開催いたします。大好評「**竹輪まき**」に始まり、新ゲーム「**セコがに綺麗に食べよう大会**」では、内子・外子と旨味いっぱいゆでセコガニを、制限時間内にいかに綺麗に食べられるかを競います。このほか、**あなたも仲買人気分？「海産物素人セリ市**」、町内の特産品各種大放しの「**じゃんけん大会**」などのステージイベントを予定しています。