

いつもお世話になっております。

今月分の請求書を送付いたしますので、何卒ご査収の程よろしくお願い申し上げます。

いつもありがとうございます。

例年より長く感じた冬がおわり、いろんな花が次々に咲きはじめ、ようやく春らしくなってきました。

みなさまは、いかがお過ごしでしょうか。

この冬、北陸地方では記録的な大雪が続いていましたが、雪がおさまってきたころに蟹を食べに行ってきました。日本海のズワイガニのシーズンは11月から3月。いつ行こうかと、年明けからずっと天気予報とカレンダーをにらめっこして考えていました。

日本海の蟹といえば、越前蟹、間人蟹、松葉蟹、津居山蟹・・・など、たくさんのブランド蟹がありますが、どれも種類は「ズワイガニ」です。

一番の違いは水揚げした港なんだそうです。同じ海域で漁をしても、水揚げした港が違えば、ブランド蟹にはならないそうです。

また、同じ港であっても一定の基準をクリアしなければブランド蟹にはなれないそうです。

この時期に日本海で活け蟹を食べようと思うとなかなか立派なお値段ですが、なんとかリーズナブルに、宿代を押さえる作戦で越前海岸へ行ってきました。北陸へは大阪からサンダーバードでひとつ飛びです。武生駅まで2時間弱でつきました。

駅前からは路線バスに乗り、路肩につみあげられた大量の雪を眺めながら、揺られること1時間ほどで越前海岸に到着しました。それほど大きくない漁師町で、海岸沿いの狭い道路の両脇に、蟹料理の店や宿がぼつぼつと並んでいました。道の駅の温泉で夕日が海岸線に沈むのをながめながらお風呂につかり、宿に戻って夕食です。

桶盛りの魚貝と蟹のお刺身からスタートし、茶わん蒸し、蟹みそ豆腐、茹で蟹、蟹天ぷら、バター焼き蟹・・・と蟹尽くし。もちろん、どれも美味しかったのですが、特に茹でたてほやほやの蟹は、とても美味しかったです。

もうしばらく蟹をみたくないくらい、胃の中が蟹でギュギュ詰めになりました。

翌朝、帰りのバスの時刻は朝8時の次は、11時。本当は越前岬にも行きたかったし、もっとブラブラしたかったのですが、8時のバスで早々に越前海岸をあとにしました。

数回しか食べたことがない活け蟹ですが、これまでの体験から推察すると、まず蟹は大きい方が美味しいようです。それと調理してすぐに料理が出てくること。調理方法は単純なように思いますが、料理人の腕で違いが出るなあと思いました。私の大好物のひとつである鰻も絶滅を危惧されていますが、ズワイガニの漁獲量も年々減っているそうです。10年ほど前にくらべるとかなり値上がりしています。いつまで食べられるのか心配です。

大阪は桜の開花宣言ができましたが、再び冷え込んでいます。寒暖差がはげしいですね。冬のお疲れが出ません様に、どうぞご自愛くださいませ。



この細い道をバスが通っていきます。



刺身もいいですが、天ぷらも美味しかったです。