**カニ類**

カニは、北海道を代表する海の生き物の1つであり、漁師にとって大きな収益となっています。釧路は、北海道東海岸で最大の漁港であり、北太平洋、オホーツク海、ベーリング海および北海道東部の近海からのカニが水揚げされています。

タラバガニ (学名: Paralithodes camtschaticus) は、冬の貴重な海産物です。このカニは、世界で最も大きなカニの1つです。その甲羅は最大25cmになり、脚の長さはほぼ1mに達する場合もあります。タラバガニとハナサキガニ (学名: Paralithodes brevipes) は、タラバガニ科のすべての種と同じく、はさみのある脚も含めて8本脚です。タラバガニは、本当のカニとは考えられておらず、ヤドカリとの関係がより深い種です。本当のカニには脚が10本あります。ハナサキガニは、釧路の東の根室半島にある花咲という町で水揚げされることにちなんで名づけられています。

ケガニ (学名: Erimacrus isenbeckii) は、秋に釧路と根室の沖で穫れます。ケガニには10本の脚があり、本当の意味でのカニです。ケガニという名前は、甲羅を覆う毛に似た柔らかいとげから来ています。