

松葉ガニ

松葉ガニは、山陰地方の日本海沖で獲れるオスのズワイガニの身で、冬の人気名物です。特にこのカニについてもっと学びたいと思っている方は、津居山漁港（城崎温泉から車で 10 分から 15 分）でカニの季節に開催される朝の競りに行き、販売のプロセスを見ることができます。特にこの漁港で水揚げされる松葉ガニは、津居山ガニと呼ばれ、青い色のタグで識別できます。

この珍味を味わってみなければ、この地域の数多くのレストランが、旬を迎える 11 月上旬から 3 月まで、カニを提供し、販売しているのがわかるでしょう。オスのカニのみが販売、提供されます。これはメスよりもオスの方がはるかに大きいからです。松葉ガニは、カニのシーズン中、旅館に宿泊すれば、夕食のコースの一品としても出されますが、この期間中は他の多くのレストランも旬のカニのコースを提供しています。この特別なカニを味わおうと、あちこちからこの地域に観光客がやって来る冬は、ピーク期です。松葉ガニは、生で刺身にしたり、焼いたり、しゃぶしゃぶにしたり、また温かい鍋にしたりと、様々な方法で出されます。