

岬ガザミ

岬ガザミは豊後高田地域周辺で獲れる地元ブランドのワタリガニです。このカニは地域団体商標として登録されており、サイズが約 20cm で質が高いことで知られています。新鮮な岬ガザミは緑がかった茶色が特徴で、水揚げは香々地漁港、高島港、松津港、羽根港、三浦漁港に限定されています。これらの漁港は全て豊後高田の香々地地域内にあります。

岬ガザミは通常、蒸したり焼いたり煮たりして食べられ、よく鍋（日本のホットポット）にも使われますが、一番調理しやすく食べやすいのはカニの身を取り出す前に簡単にゆでたり蒸したりする方法です。岬ガザミは豊前海で豊富に見られ、旬の時期は夏から冬にかけての数ヶ月間です。オスガニは夏に最もおいしく、卵の詰まったメスガニは冬に最もよく味わうことができると言われています。