

モクスガニ

主な漁法 : かにカゴ、柴漬け

主な漁期 : 夏～秋

主な生息河川 : 県下全域(山間部をのぞく) 宮崎ん呼び方 : ヤマトロ、ツガニ

宮崎んレシピ : かにまき汁、味噌汁、塩ゆで



甲羅の幅が6～7cmにもなる大型のカニです。モクスガニはアユと同じように一度海に下ってプランクトン生活を送った後、小さなカニになって川を遡上してきます。大きなダムなどがあるとそれ以上のぼれないため、近年は山間部ではほとんどみることはできません。食べ方としては、かにまき汁が有名です。殻ごとすりつぶしたモクスガニに味噌を混ぜ、水でのぼしてサラシで濾します。それを沸騰させるとふわふわした固まりができ、かにまき汁の完成です。カニのエキスがぎゅっと詰まった贅沢な一品です。