

マスコミ関係各位

情報発信者：香美町役場 神戸営業所 北村浩史（電話：078-599-5179 携帯：090-5962-2967）

◆9月 香美町の秋の風物「香住ガニプラン」がスタートします。

9月4日 今年も香住ガニ漁（ベニズワイガニ漁）の初競りが実施されます。
日本で唯一、香住漁港だけが取り組んでいる「活ベニ（生きたままのベニズワイガニ）」での水揚げ。

地元漁師が日本一の鮮度と旨さと豪語する香住ガニをどうぞ味わってください。



※写真は全てイメージです。

※松葉ガニとはまた違ったジューシーな甘みと旨さがある香住ガニ（ベニズワイガニ）。



※香住ガニプラン（フルコース）



※鮮度の良さは刺身で感じてください。



※秋に水揚げされるノドグロがセットになったプランも。

1.【概要】

香美町役場神戸営業所で香美町の観光PRをしております北村 浩史（キタムラヒロシ）と申します。

今年も9月1日（初競りは4日）。香住ガニ（ベニズワイガニ）漁が解禁となります。

関西では唯一、香住漁港に所属する9隻（大型船1隻、小型船8隻）にだけベニズワイガニ漁の操業免許が交付されています。
すなわち関西では香住だけでしか「ベニズワイガニ」は水揚げされないため、地元では「香住ガニ」と名付けブランド化しています。

■（1）「香住ガニ（ベニズワイガニ）」について

香住ガニ（ベニズワイガニ）は水深800m～1800mの深海に生息し、その名のとおり全体が紅色をしています。

ベニズワイガニ漁は秋田、新潟、石川、兵庫、鳥取などで行われており、香住漁港は全国2番目の水揚げがあります。

香住ガニは水温低く、養分豊富な深海で育つため、身が締り、甘みが強いのが特徴で大変美味です。

地元漁師は、香住漁港で水揚げされる「ベニズワイガニ」が日本一の鮮度を誇り、日本一旨いと豪語します。鮮度の高い「香住ガニ」を水揚げするため、特に小型船は出港から水揚げまでを概ね15時間以内に終えるなど漁場が近いという利点を最大限活かせるよう取り組んでいます。素材の質が良いだけでなく、漁業関係者の持ち味を損なわない努力も香住ガニの旨さの秘訣です。

■（２）日本中で香住漁港だけ。「活ベニ（生きたままの香住ガニ）」の取組みについて

前述のようにベニズワイガニは1,000mを超える深海で生活しているため、海上まで引き上げられる際に多くの個体は水温、水圧等の変化に耐えきれず絶命してしまうのが通常です。しかしながら従前より引き上げられてからもしばらく生存している強い個体があり、地元漁師はなんとか生きたまま漁港に持ち帰る方法がないかと思案してきました。

平成28年度の操業から小型船に深海と同じような水温（1～2℃前後）を保てる船内水冷装置を設置し、漁獲した「活ベニ」をすぐに水冷装置で保管することで一定数の「活ベニ」を安定的に港まで持ち帰り水揚げ出来るようになってきました。

全国的にも「活ベニ」として競りにかけている漁協は他になく、香住が日本で唯一「生きたままのベニズワイガニ」を供給している地域となります。

突き詰めていけば生きている状態が究極の鮮度ですから、地元漁師が「香住のベニズワイガニが日本で一番鮮度が良くて一番美味しい」というのも頷ける話です。

■（３）数千匹に1匹の割合で水揚げされる幻の「黄金ガニ」

近年、幻のカニとして脚光を浴びている「黄金ガニ」。水深200～600m付近に生息している松葉ガニ（ズワイガニ）と水深800～1500mに生息している香住ガニ（ベニズワイガニ）の異種交配にて誕生する非常に珍しい幻のカニです。

体色が黄金色をしていることから「黄金ガニ」と呼ばれ珍重されています。

「松葉ガニの実入り」と「香住ガニの旨み」の両方の良いところだけをうまく受け継いだ非常に美味しいカニでとても人気があります。

もともと数千匹に1匹程度の割合ですが、サイズの大きい立派な黄金ガニは数万匹に1匹程度で大変に珍しく貴重です。

希少なカニなので、毎日水揚げされる訳ではないですが、「黄金ガニ」は香住ガニの範疇で扱われることから、9月から翌年5月までの香住ガニシーズンに味わっていただくことが出来ます。

■（４）香住ガニを知り尽くした地元料理人

今年も香住ガニ解禁に合わせて、40店を超える香美町内のお宿、お食事処で香住ガニプランが展開されます。

産地である香住の料理人へ古くから脈々と受け継がれてきた香住ガニの調理法とその知識は確かなものです。

最高の状態の素材を最高の技術で調理する「香住ガニプラン」はきっと皆さまに満足していただけるはずです。

香美町では、皆さんに本当に美味しい「香住ガニ」を食べていただくため、漁師、漁協、仲買人等、流通経路それぞれで鮮度保持に対して細心の注意と手間暇をかけています。だからこそ、産地である「香住」で食べていただく「香住ガニ」には価値があります。

香住ガニ特有のジューシーで甘みの強い旨さは、まさに絶品としか言いようがありません。

どうぞ皆様に最高の鮮度を誇る「香住ガニ」を味わっていただければと思います。


つきましては、食企画等ございましたら、ご取材ご検討の程、どうぞよろしくお願いたします。

なお、実際に取材に入っていただける場合には、情報提供、お店紹介、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 北村までお問合せください。

2.【プランについて】

実施期間	平成29年9月4日～翌年5月31日（実施期間は各お宿により異なります）
「香住ガニプラン」提供宿	香美町内のお宿 47軒（じゃらん、楽天等へのプラン掲載宿）（2017.8.15時点） 尾崎屋、かめや、大野屋、大吉、ふじや、一（かず）、鶴（かく）、せきのや、潮騒、ひさや、ファミリーイン今子浦、梅乃屋、みやた、よしはる荘、三十七館、たきろく、磯の家、丸世井、こえもん、旭屋、川本屋、リゾートヴィラハチ北、甲羅戯、かや荘、さとう、はまかせ荘、いしだ、いわや、なべや、今子荘、くろしお、木船、匂香、さだ助、みゆき荘、双葉荘、半兵衛、かどや、くらはし、庄屋、湧昇、しょう和、たきもと、颯花、にしたにや海華、源六、三宝
内容	「香住ガニ」プランはお宿による1泊2日の夕食にてご提供します。 基本料理内容は、「香住ガニ」を使用した刺身、ポイル身、焼きガニ、鍋、雑炊等のコース提供となります。（各お宿により内容は異なります。）
料金	各宿、お食事処により異なります。
予約	各宿のWebサイト（HP、じゃらんネット、楽天等）からご予約いただけます。 「香住ガニ」、「香住かに」にて検索をお願いします。 又は、香美町香住観光協会等（☎0796-36-1234）に問合せの上、ご予約いただけます。

■ご取材、現地アテンド等についてのお問合せ先

	香美町役場 神戸営業所 北村 浩史（キタムラ ヒロシ） 神戸市中央区下山手通5-1-1 興栄ビル501号 Tel・Fax：078-599-5179 mobile：090-5962-2967 e-mail：info@kami-kobe.jp
---	--

