

上海ガニの季節です！

上海は地方都市から多くの人働きに来ているので、様々な地域の料理があります。その中で、今が一番おいしいのは「大闸蟹」（ダージャーシエ），いわゆる「上海ガニ」です。オスとメスで味が違い，メスはお腹に卵（内子）を抱えた10月～11月頃、オスは大きくミソが育った11月～12月頃が食べ頃と言われています。甘みのあるしっとりとした蟹肉や、濃厚な蟹ミソがたまりません。先日，市場で上海ガニを購入し，自宅で蒸して食べました。



近所の市場の上海ガニの専門店



生きたまま大きさに別に販売



向かって左がオス，右がメス



買ったお店でカニを縛ってくれます。家で15分間蒸すだけ。



上がオス，下がメス。
お腹の様子が違います。



オス，メスともに濃厚な蟹ミソがたっぷりです。