

郷土汁シリーズ No.41

鳥取県「かに汁」

「かに汁」は、「ズワイガニ」の雌の「セイコ蟹」と呼ばれる蟹を使った鳥取県の郷土汁です。「セイコ蟹」は、地元では比較的手頃な値段で手に入るのので、家庭でも味噌汁として料理されているそうです。「セイコ蟹」を適当な大きさに切って甲羅、殻ごと茹でるため、かにの旨みがたっぷりと出ます。

ちなみに、「松葉蟹」は高級蟹の一つとして知られていますが、鳥取県のある山陰地方では「ズワイガニ」の雄を「松葉蟹」と呼んでいます。名前の由来は細長い脚の形が松葉の様に見えるから、漁師が獲れた蟹を浜辺で松葉を使って焼いたからなど、いくつかの説があるようです。

今回は、手軽に使えるかに缶を使用しました。かにの旨みが溶け込んだ「かに汁」を、どうぞお召し上がりください。

荏原病院では、毎月1回、各地の郷土汁を提供し、レシピの紹介を行っています。お持ち帰りになってご活用ください。

郷土汁シリーズを実施した都道府県に🍷を表示しています。ご意見・ご感想をお寄せください。



40/47 都道府県

あと7県

「かに汁」レシピ紹介



【材料】(2人分)

- かに缶 30g
- 大根 60g
- にんじん 20g
- 万能ねぎ 6g
- 味噌 14g
- だし汁 280ml

【切り方】

いちょう切り
小口切り

【作り方】

- ① 大根、にんじんはいちょう切りにする。万能ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋にだし汁、大根、にんじんを入れ火にかける。
- ③ 大根、にんじんに火が通ったら、かに、かに汁を②に加える。
- ④ 味噌を溶き入れ、味を整える。万能ねぎをのせて出来上がり。