蟹取県（鳥取県）



松葉がにの
かにすき

べにずわいがにの
水揚げ



鳥取県トリピー

松葉がにはぎっしり詰まった身を味わう「焼きがに」や「かにすき」、べにずわいがには甘みを生かした「湯でがに」がおすすめ！「親がに（ずわいがにの雌）汁」は、かにの身と濃厚な卵（内子）とプチプチ食感の卵（外子）を贅沢に味わうことができます。

ずわいがに

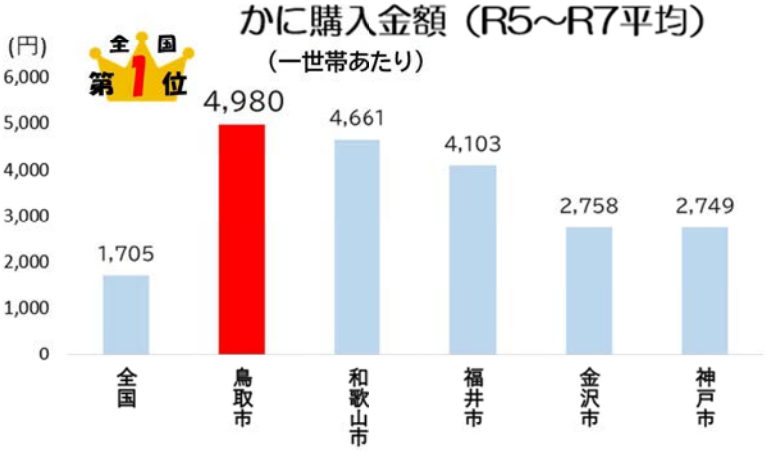
漁獲量　５６４トン（令和６年）

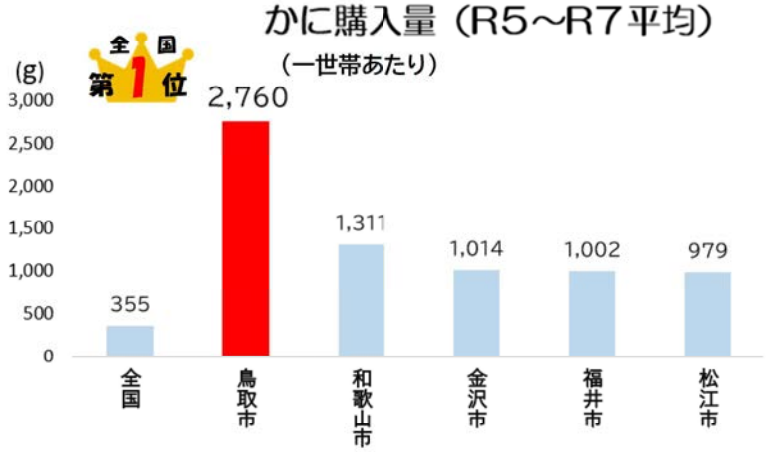
山陰では成長した雄を「松葉がに」と呼んでいます。鳥取県で漁獲される松葉がにのうち、大きさ・品質・型が最上位のものに付けられるブランド名「五輝星（いつきぼし）」は、過去には１枚５００万円で落札され、話題となったことも。

べにずわいがに

漁獲量　2,225トン（令和６年）

色鮮やかな紅色と上品な甘みが特徴で、境港は全国有数の水揚げ量を誇っています。日本海の水深８００ｍより深い海域で、かごを使って漁獲されます。漁期は９月から翌年６月までです。





資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」、総務省「家計調査」（二人以上の世帯）