

シーズン到来！ 美味しい上海蟹の楽しみ方

上海駐在員事務所
秘書 王一

上海蟹の正式な名前は「中華絨螯蟹」(zhong hua rong ao xie) と言いますが、中国で、最も知られている呼び名は「大闸蟹」(da zha xie) と言います。

ひと口に上海蟹と言っても、雄蟹と雌蟹では美味しい時期が分かれています。中国ではこれを「九圓十尖」(jiu yuan shi jian) という言葉で言い表しており、旧暦 9 月はお腹が丸い雌蟹がおいしく、10 月はお腹が尖った雄蟹が美味しいとされています。太陽暦で言うと雌蟹は 10 月、雄蟹は 11 月が旬となります。

10 月頃の雌蟹は甲羅に卵（中国語 蟹黄）(xie huang) を持っており、これがほくほくしてとても美味しいです。一方、雄蟹については、「西風響、蟹脚癢」(xi feng qi, xie jiao yang) という諺があり、「冬の西風が吹いてくると、雄蟹の脚がむずむずする（動きが活発になる）」とされ、雄蟹の味噌（中国語 蟹膏）(xie gao) と身が一番美味しくなる時期となります。



美味しい上海蟹発見！！

中国ではよく蒸し蟹を食べます。一般的な食べ方は、鎮江産などの黒酢に生姜を千切りにして入れ、お好みで味付をして食べます。ただ、蒸し蟹を食べるのは面倒なので、高級レストランなどでは、蟹味噌ベースの料理をよく出します。上海で有名な蟹料理のレストランは「王宝和」、(wang bao he) 「蟹王府」(xie wang fu)、「新花城蟹粉館」(xin hua cheng xie fen guan)、「六会館」(liu hui guan) などがあります。

上海蟹の中でも、江蘇省昆山市の陽澄湖産の蟹が一番有名です。しかし、『陽澄湖産』と銘打てば高値で売れるので偽物も横行しています。そこで、陽澄湖の蟹協会では、蟹に製造番号を記した「指輪」付け、携帯メールで番号を送ると、本物が偽物かを確認できるシステムを開発しました。

また、最近では、中国の食の安全についての報道が目立っていますが、陽澄湖産上海蟹についても、以前、発癌性物質が検出されたとの報道がありました。しかし、国家質量監督検疫検験局

が検査を行った結果、問題ないことが確認され、検査測定結果についても公表されています。やはり、ここ中国においても食の安全に対する関心は高まっています。

最後に、上海蟹を選ぶ鉄則についてですが、やはり、活きのいい蟹を探すことです。これは、蟹を裏返しにして起き上がることが出来るかどうかが目安になります。また美味しい蟹は身もしっかりと詰まっており、甲羅もごついです。ただ、一概に大きい蟹に味噌が詰まっているというわけではなく、腹部に畳み込まれている尾の部分を見るのが重要で、味噌が詰まっている蟹は尾の部分が若干盛り上がっています。

10月に入り、待ちに待った上海蟹のシーズンとなりました。皆さんも美味しい蟹を食べに、上海へ足を運んでみてはいかがでしょうか。

【お勧めのメニュー】

- ・ 「蟹黄「オ八」翅」(xie huang da pai chi) (フカヒレの上海蟹味噌煮)
 - 蟹粉は鮮やかで香りよく、味噌が溢れ、色取り、香り、味全てがそろった、贅沢な料理です。
- ・ 「蟹粉豆腐」(xie fen dou fu) (蟹粉と豆腐の煮込み)
 - 潤滑かつ新鮮で柔らかく、色艶が淡い黄色で、十分に人を惹きつける料理と言えます。
- ・ 「蟹粉小籠包」(xie fen xiao long bao) (上海蟹エキス入り、小籠包)
 - プタのひき肉とラードとそして蟹味噌がスープとなって口の中で溶け合う一品です。
- ・ 「蟹粉獅子頭」(xie fen shi zi tou) (蟹味噌と蟹肉の肉団子)
 - 蟹のほんのりとした甘さが、肉全体の風味を向上させ、その煮汁をご飯にかけても絶妙の一品です。
- ・ 「蟹粉白菜」(xie fen bai cai) (蟹粉味噌の白菜がけ)
 - 新鮮かつ香り豊かで色取り、香り、味全てがそろっています。