

北海道の秋と言えば、美味しいものが沢山。農作物は収穫期を迎え、海では庶民の味方であるサケにサンマが旬を迎えます。しかし、今年は海水温が例年より高く、この原稿を執筆している9月中旬時点では、どちらの魚も不漁のようで私の家でもまだ食卓を飾ることが出来ていません。早く安くて美味しいサンマの塩焼きが食べたいですね。

なんて、一般庶民を装っていますが、本当は高価なカニが大好き。それも採れたて茹でたてのカニが好物なのです。

そこで、カニの中でも札幌近郊ではなかなか旨い一品に出会うことが少ない「花咲ガニ」の茹でたてを食べさせてくれるお店を紹介しようと思います。

ご紹介するお店は本場の花咲港にある「カネイ水産」と言う、どこから見てもただの水産加工場です。



写真1 いかにも直売所的なカネイ水産

この時期(9月中旬)には店先で茹でたての花咲ガニが売られており、お店のおばちゃんに“ここで食べます。”と言うと、裏にある加工場に通されて花咲ガニを食べることが出来るのです。

しかし、このお店の凄い所は花咲ガニをその場で

食べられると言うだけではありません。

花咲ガニを購入した代金だけで、サンマの刺身に塩焼き、鉄砲汁までついて来るのです。また、お店が空いている時には他にも沢山のほかずが付いて来て、まるで「花咲ガニ定食」状態となるようです。



写真2 釜から出されたばかりの花咲ガニ

うう～、ヨダレがでできませんか？

そして、お隣には旬の魚を安く食べさせてくれることで有名な大八食堂も隣接していますので、カニが嫌いだという人は大八食堂で旬の魚を堪能するのも良いでしょう。

花咲ガニの旬である9月頃に根室方面へ出かけたときは、少し足を伸ばして花咲港まで出かけて花咲ガニを堪能してみてもはどうでしょう。

・「カネイ水産」

住所：北海道根室市花咲港 68 電話：(0153) 25-8988

於 本 嘉 (おもと よしみ)

技術士(建設部門)

北海道キング設計株式会社