



上海蟹



上海もすっかり秋になりました。日本では、秋と言えば松茸や秋刀魚かと思いますが、上海では上海蟹です。上海や江蘇省などでは、上海蟹を食べず秋を越すことはできないほど一般的なものです。

日本では外来種規制のために、生きた上海蟹の持ち込みが禁止され、輸入許可制となっていることもあり、高級レストランで1匹数千円もするほど高級品ですが、中国では、安いものと市場で十数元(数百円)で販売されています。

この季節になると一般家庭の食卓に並ぶほか、レストランでも手頃に食べられ、9月の中秋節や10月の国慶節には、贈り物にも重用されています。

今年は政府がPRしている儉約令の影響から、政府関連機関や国営企業での共同購入が自粛されています。また、極端な高温日がなく、台風の影響も少なかったため、例年に比べて育ちが良く大漁の年だそうで、例年の1~2割安となっているようです。

上海市内のレストランで食べることも出来ますが、機会があれば、養殖地に行くと、さらに安く新鮮な上海蟹を食べることができます。



「上海蟹」というのは日本での呼び方で、中国ではこの蟹を「大闸蟹」(だいがうかに)と呼びます

いわゆる「上海蟹」の最も有名な養殖地は、江蘇省の陽澄湖ようちやうこという湖です。「陽澄湖の蟹」と言えば箔がつくため、産地を陽澄湖産だと偽装して販売する業者が後を絶ちませんでした。現在は蟹の脚に登録番号をつける等、色々工夫しています。

陽澄湖までは上海から車で2時間弱ということで、10月から年末にかけて、陽澄湖に蟹を食べに行く旅行者が増え、週末になると上海特有の蟹渋滞がみられることもあります。

さて、上海蟹には雌と雄があり、雌は蟹味噌が多く、雄は蟹肉が多いのが特徴です。中国では、「九雌十雄」という言葉があり、直訳すると「(旧暦の)9月には雌、10月には雄」、つまり、新暦で言うと、10月に雌・11月に雄が食べ頃になるという表現です。ただ、雌と雄で味噌の味が違うため、両方一緒に食べるのがお勧めです。

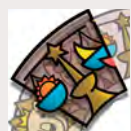
また、中国医薬上、上海蟹などの甲殻類は、体を冷やす「陰性食物」とされているため、生姜や葱などを合わせて、ビールではなく紹興酒などの体を温めるお酒と一緒に食すのが一般的です。



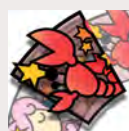
蒸してそのまま食べるのが美味しいです(薬味はお好みで)

これから旧正月にかけて、何かと中国での展示会イベントが多くなり、日本から出張される方も多いかと思います。是非、上海の秋の名物である上海蟹をご賞味なさってみてください。

協広島総合卸センター 囑託
(前上海事務所 所長)
蔡 德 榮



天秤座生まれ 9月23日~10月23日
どんな状況でも自分の能力を最大限に発揮する方法を考えて。



蠍 座生まれ 10月24日~11月22日
目標達成や成果を得るためには、直感的な行動がカギ。