

倉庫の素材 根室産 花咲力ニ

根室市が本場のタラバガニの力ニて、国内でも北海道の東側、つまり根室市とその近海、シベリア海あたりまで生息しています。生では茶褐色ですが、茹でると花が咲くように真っ赤になるのが「花咲力ニ」と呼ぶようになったようですが、その他に由来として根室市の太平洋側の根室港、通称花咲港（花咲岬とも）で多く水揚げされるということからついた名前のようなようです。実はこの花咲港では、回産花咲ガニのうち約8割が水揚げされています（要は日本一ってこと）。実はホテイアリのトゲがずっといんです。大きなトゲが多いんですが、カニの種類では結構大きめのカニで、濃厚で弾力性があるぷりっとした身と、どこどなくエビのような独特の風味があるのが特徴です。どのカニにもまして、この花咲ガニが一番おいしい！と絶賛する人が居るくらいのおいしさなんです。

数が少なく大変貴重なので、漁期間は夏〜9月ごろと規制されており、毎年9月から10月ごろまでが旬で大変短い期間です。是非この機会に当店で「美味くください！」

根室市水産加工振興センターが2009年2月までに発表した検査報告は以下の通り。
 ・花咲力ニのオスの身つり筋肉と求計の比率が、6月下旬には五分五分、7〜8月にかけて求計が減少し、9月上旬には身が9割程度占めるまでになった。
 ・フロン（甘み成分）とアルギニン（うまみ成分）は9月上旬になるほど量が多い。

送料で **花咲力ニ** (半身・袋) **4000円**より
 (送料・大きなものは本日のおすめり込みで送料込) (送料)
花咲力ニ 袋2枚 **4500円**

サンマ不漁 根室驚く

サンマ不漁を受け網漁は今年に入って、大型船まで順次解禁され、道内でも本州各地から来た約160隻が操業している。道東の各港から出漁する漁船は例年、主な漁場である北方4島周辺の道東沖で操業し、翌朝の鏡り前に入港する。しかし、今年はこの海域にはサンマの魚群が見あたらぬ。大型船解禁日には花咲港から出漁した船は、500キロ以上も離れた千島列島のシムシル島（初知島）の南沖まで行った操業したものの、水揚げ量は前年の1割に落ちた。福島県から来た別の大型船の船長は「集魚灯を照らしてもサンマが全然跳ねない」と嘆いた。一方で、鏡り値は前年の10倍以上に高騰したため、漁に意欲を見せる漁業者もいる。根室市内の歯舞漁協でも「今年のサンマ漁は、船によって当たりはずれがある。まるでバクチだ」と話す。

サンマの栄養 豆知識

サンマの脂にはコレステロールを減らし、脂血症や動脈硬化、脳卒中、高血圧などの予防効果の高い、DHAとEPAといった不飽和脂肪酸がたっぷり含まれています。そして皮膚や粘膜を丈夫にするビタミンAの一種であるレチノールが多く含まれていますが、最近の研究では、このレチノールにガン予防効果があることもわかっています。サンマを食べれば元気になりますよ！

- 生さんま焼・・・650円
 - 生さんま刺身・・・650円
 - 生さんま寿司(5カン)・700円
- (値段の変更あり。本日のおすめり込みで送料込)

根室さんま祭り

さんま水揚げ日本一の根室で、「とろさんま」と呼ばれるほど脂ののったさんまが楽しめるお祭り。会場では、さんまが無料提供され食べることができま。

- 日時 平成22年
9月18日(土)
9月19日(日)
- 会場 根室港特設会場

根室開港100周年記念 2010根室かに祭り

「かに取り合戦」早食い競争
 「ステージイベント」
 カニ抽選会など

- 日時 平成22年
9月4日(土)
9月5日(日)
- 会場 根室港特設会場

根室イベント情報

