

むらの底力 郷土料理職人 (商家：川魚の店)

もくずがに料理 (もくずがにりょうり)

モクズガニは川に生息する大型の蟹です。秋から冬にかけて海で産卵するために川を下ります。「もくずがに料理」に使用する蟹は、夷隅川で捕獲したもので、地域の行事や祭りのご馳走として振舞われてきました。「蟹ごし」や「みそ焼き」などの料理を実演します。



モクズガニ(雄)



実演風景



高梨 喜一郎氏 (大多喜町)

昔ながらの方法で、夷隅川流域で鮎・鯉・モクズガニなどの漁を続けるかたわら、川魚専門の料理屋を営んでいる。