

ずわい蟹いくらめし



1290円

販売開始 2023年
販売時間 10:00～数量限定につきなくなり次第終了
販売場所 JR稚内駅キタカラ内
ワッカナイセレクト
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120-323-190



ズワイガニとイクラの人気最強コンビ。ダシの効いた茶飯が見事に調和。

北

北海道のてっぺんにある稚内(わふない)にも夏が来た。この時期は海の幸が豊富で、多くの観光客が訪れている。ここで二〇二三年九月から販売されているのが人気の駅弁「ずわい蟹いくらめし」だ。

製造元の旭川駅立売商会(株)の遠藤慎一郎(とうとうしんいちろう)さんは新作発売の経緯をこう話す。

「北海道ではカニを使った駅弁を求める人が多く、リクエストにお応えるため、さまざまなカニで工夫した弁当を提供してきました。今回は、ズワイガニを主役にしたシンプルな駅弁をテーマに考案しました」

スラリと長い脚が特徴のズワイガニは、日本各地で漁獲されているため、カニの中でも一番親しみのある種類だろう。さらに各地でブランド名がつけられ、有名どころでは、福井(ふくい)県の越前(えちぜん)ガニ、島根(しまね)県や鳥取(とり)県の松葉(まつば)ガニとして愛されている。そのほかにも多彩なご当地名で呼ばれるカニなのだ。

「北海道ではタラバガニや毛ガニなどいろいろなカニを味わえますが、ズワイガニは道外の方からの認知度は

圧倒的。馴染みのある味で、安心感があるからか、ズワイガニの駅弁の人気はとても高いんです」と遠藤さんは話す。

さて、素材をズワイガニにこだわって開発されたこの駅弁は、カニとイクラを組み合わせた、北海道駅弁の人気最強コンビだ。

本来の甘みを引き出すようにカニは軽く酢で締めてある。相棒のイクラの醤油漬けは、濃厚な味わいで、口の中で弾けるプチプチ感はいっしょ食べてもおいしい。気温が上昇するこの季節、少し塩気の効いたイクラは、食欲を増進させてくれるのに効果的。

注目は、ダシで炊いた茶飯を使用していること。酢締めのカニには酢飯を組み合わせるのが一般的と思いますが、だが、しかし、実際に食べてみると茶飯の風味がよく合う。

添えてある菜の花大根、シヨウガの甘酢漬けも箸休めにぴったりだ。

日本最北端の稚内駅に降り立ったら、まず駅に併設している「キタカラ」の一階にある「ワッカナイセレクト」で駅弁をチェックしよう。