

## ランチタイムセミナー開催

### 研究員が語るちょっといい話

#### おかやまの旬の魚介類 ワタリガニ（ガザミ）

岡山県農林水産総合センターの研究成果を広く県民にPRするため、去る1月25日（金）の昼時、岡山県庁1階の県民室でランチタイムセミナーが開催された。初めての試みで、標題のとおり、水産研究所の研究員が「おかやまの旬の魚介類 ワタリガニ（ガザミ）」と題して話題提供したので、その概要を紹介する。

瀬戸内海は魚介類の宝庫で、岡山の海は四季を通じて様々な海の幸を私たちに提供してくれる。春はサワラ、夏はマナガツオ、ハモ、秋はタチウオ、このほかにもゲタ（ウシノシタ）、ベイカ、イシモチ（テンジクダイ）、ガラエビ（サルエビ）など旬の小魚が水揚げされる。そして冬はカキと今回の主役ガザミである。

瀬戸内海でカニといえばガザミをさし、大きくなると甲羅の幅が25cm以上、重さは1kg近くなる。第4歩脚（一番下の脚）がヒレの形になっており、泳ぐことができ、この脚で渡り歩く（泳ぐ）ことから、「ワタリガニ」と呼ばれる。

平成22年の本県のガザミ漁獲量は102トンで全国8位であったが、漁獲量は約300トンから50トンと年変動が大きい。水温や降水量などの水質や気象条件、ガザミの餌や競合する生物などが影響すると考えられるが、変動要因はよくわかっていない。主産地は浅口市寄島町（26トン）で県下全体の1/4の水揚げを誇っている。

ガザミの旬は雄が秋、雌が冬といわれる。特に冬場は、たっぷり詰まった身やカニミソ、雌の卵巣（うちこ）は味が濃厚で絶品である。また、産地では新鮮な生のうちこを昆布じめにする料理法もある。ガザミは水温が高い夏から秋は、成長のため脱皮するので甲羅

が軟らかく、身があまり詰まっていない「ヤワラ」と呼ばれるものが多い。水温が下がり甲羅が硬くなると身も詰まってくる。雌のうちこは12月から4月までの間は体重の10%前後と多い。

寿命は約2年。産卵は春から夏にかけて2~3回行われ、雌1尾が200万から500万個体の幼生を産む。ふ化直後は「ゾエア」とよばれ、3~4回脱皮して「メガロパ」に、さらにもう一回脱皮して稚ガニになる。この間、3週間あまりでガザミは一大変身をとげる。

水産研究所ではガザミの人工繁殖に取り組んでおり、育てた稚ガニは各地で放流されている。本県地先の放流量と漁獲量の推移はよく一致しており、稚ガニの放流が漁獲量の安定化に貢献している。漁業者も甲羅の幅が13cm以下の小型のガザミは海に帰す、腹に卵を抱えた親ガザミは出荷せずに放流するなど、独自の取組を実践している。（開発利用室：萱野）



ワタリガニ（ガザミ）



セミナーの様子は、以下の岡山県農林水産総合センター普及連携部のホームページでご覧になれます。

<http://www.pref.okayama.jp/page/307794.html>