



新・みやぎ・シー・メール第36号

発行：令和2年8月19日 (Miyagi Sea Mail)

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

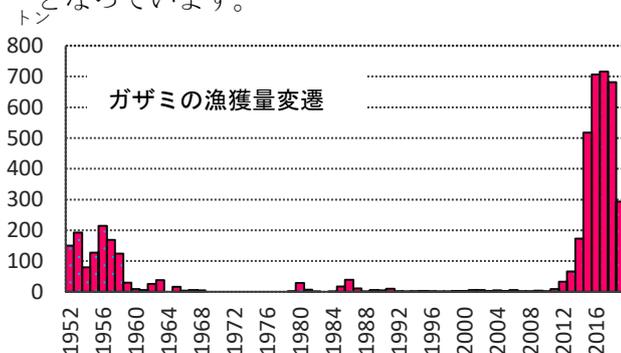
TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

宮城県におけるガザミ

環境資源チーム

ガザミはワタリガニとも言われ、瀬戸内海や九州などで多く漁獲されるカニです。寿命は2～3年と言われ、水深30m以浅の砂泥海域に生息し、主に二枚貝などを食べています。後ろ足が船のオールのような形になっており、泳ぎが得意なのも特徴です。

宮城県のガザミ漁獲量は1950年代までは年間100～200トン程度でしたが、1960年代以降は年間数トン程度となっていました。単価が高いことから80～90年代には種苗放流も行われていましたが、目立った増加は見られませんでした。しかし震災後に漁獲量が急増し、2015年には全国一位の漁獲量となりました。ピーク時には700トンを超え、「震災前の300倍の漁獲量」などの見出しで被災地の明るいニュースとしてしばしばマスコミにも取り上げられました。2019年以降は減少に転じていますが、それでも震災前の100倍程度の漁獲量となっています。



ガザミ増加の原因としては、近年の水温上昇により越冬がしやすい環境になったことや震災後の底質の変化などが考えられますが、それを証明するためには、ガザミが宮城県近海でどのような生活をしているのかをより詳しく調べる必要があります。このため、当センターでは2018年からガザミの生態や資源量についての調査を行っています。

仙台湾での漁獲のピークは9～10月で、この時期は交尾期にあたり、雌雄がペアになって沿岸に

集まります。メスが脱皮して殻が柔らかくなったところで交尾をするため、ペアのままでそれまで待つのです。交尾を終えたメスは、精子を体内に貯めたまま冬を越し、5月頃から夏にかけて数回に分けて産卵します。時期は西日本とあまり変わりませんが、産卵するメスは松島湾の特定の海域に多いなど、場所については好み細かいようです。

たくさんの個体が沿岸に集まってくるため、交尾期や産卵期は漁業にとって重要な時期ですが、産卵を間近に控えたメスや、脱皮直後の殻が柔らかく商品価値の低い個体を多く漁獲してしまうというデメリットも生じます。ガザミが交尾や産卵の時期や場所を選ぶ基準が分かれば、それらの個体の漁獲を避けることができ、漁業としての効率を上げるほか、資源を保護することにも繋がります。仙台湾のガザミを長く利用していくためには、生態の解明が急務となっています。



ガザミの小型個体

ガザミは茹でたり蒸したりしてそのまま食べるのもおいしいのですが、脚が細く殻が固いため、毛ガニなどのように脚の身を残さず食べることは難しく、エキス分を取って出汁に利用する味噌汁やカニ飯などの料理に向いています。また、トマト味との相性が良いことが知られており、パスタやアクアパッツァなどにもよく合います。

宮城県では今まであまり食べる習慣がありませんでしたが、おいしいカニなので、ぜひ一度は味わっていただきたいと思います。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>