

## 清流の息吹を訪ねて

# モクズガニ

くアユと共に現れ、アユと共に消えるく

このコーナーは、市内山ノ内  
内で釣りに関するアドバイス  
などを行う(株)フィッシュナビ  
の代表で、「魚の専門家」  
の八鳥洋二さんから寄稿  
いただいています。

盛夏を賑わせたオイカワたちの産卵も終わり、あのお祭り騒ぎから一転、9月に入ると徐々に普段の静けさに戻っていきます。また連日の雨で川が濁り観察も小休止。今回はお魚以外の観察の名脇役、モクズガニ(藻屑蟹)についてお話しします。

モクズガニは、市内河川でよく観察できる身近なカニで、特徴的なのは何といってもこのハサミ。まるでチアポンポンをつけているようで面

白いです(因みにこれは藻が生えているのではなく、地毛)。この立派なハサミからして、いかにも凶暴そうに見えますが、実は雑食性(通常カニは肉食性が多い)で、普段は藻などをチマチマ食べています。

モクズガニは、海と川を往来する回遊性のカニで、その生活史はアユと非常に似ています。そのため、秋が深まる頃には、アユと同様に産卵のため海へ下ってしまうでしょう。

豆知識ですが、このモクズガニは日本古来より食用に利用され、特に「がん汁」などが郷土料理として知られています。私も過去に食したことがありますが、その味は絶品。こんなに美味しいものなのかと。それもそのはず、モクズガニは上海蟹(チュウゴクモクズガニ)の近種で見た目も味もほとんど同じ。そんなグルメ的な要素も秘めています。



撮影) 藻を食べるモクズガニ(砂押川で撮影)。警戒心が強く、人の気配を感じるとすぐに隠れてしまいます