

# 小原のきれいな水で育てた 「モクズガニ」食べてみらいん!

市西部の小原地区は、材木岩や碧玉溪などの美しい景観や温泉、そして豊かな農林産物に歴史ある宿場町の面影と、市内でも自然環境や歴史資源に恵まれた地域の一つです。現在、小原地区では、地域の皆さんが一体となって豊かな資源を活用しながら、地域の活性化を目指してさまざまな活動を続けています。



▲9月10日に行われたモクズガニ料理講習会で試作されたカニ鍋。  
(小原地区でそばを使った料理などに取り組む農産加工グループ「ほっと亭」の皆さん)

きれいな水と休耕田を利用した新たな特産品づくり

## 「モクズガニ」の養殖

かつて小原地区など市内の沢には、通称「毛ガニ」と呼んでいたモクズガニや沢ガニが数多く生息し、貴重な栄養源として重宝されてきました。

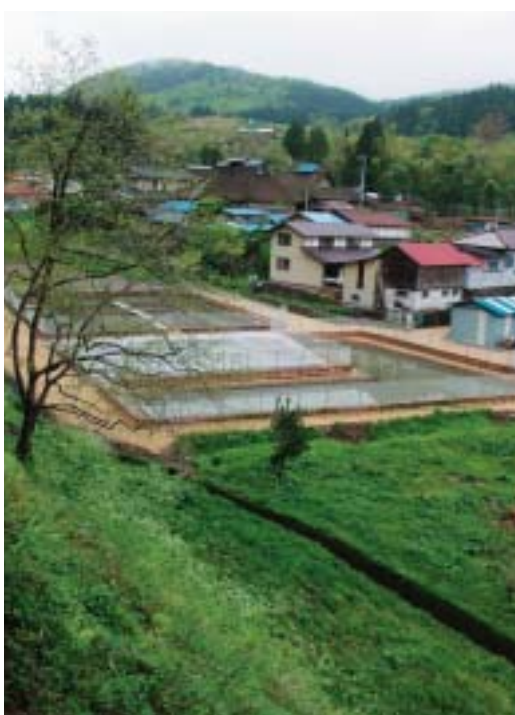
しかし、河川環境の変化や環境汚染により、今ではほとんど姿を見なくなりました。

市と小原地区の皆さんは、地区の活性化を担う新たな特産品として、このモクズガニに着目し、小原地区のきれいな水と休耕田を利

用してモクズガニの養殖に取り組みを決め、さらに「カワエビ」の養殖も試みるようになりました。

モクズガニとカワエビの養殖に取り組もうと、「小原モクズガニ・カワエビ人工飼育組合」を設立したのは、下戸沢地区で農業を営む山影勝政さんと齋藤清さんです。

お二人にモクズガニの養殖についてお話を聞きました。



▲小原カニ牧場の全景。モクズガニ用の第1池(340㎡)と第3池(177㎡)、カワエビ用の第2池(130㎡)の3つの養殖池があります。



▲山影さん(左)と齋藤さん

モクズガニの養殖を決意されたきっかけは?

齋藤「昨年の春、小原地区の新たな特産品として、『生育に適したきれいな水を使って、かつて親しんだ味を復活させよう』と、モクズガニの養殖の話が出たとき、微力ながら小原地区の活性化につながるならばと、山影さんと二人で養殖を名乗り出て、飼育組合を立ち上げるようになったんです。」

お二人は、東北各地の先進地を視察するなどして準備を重ね、昨年秋から、山影さんの所有する休耕田を活用して3つの養殖池を市が整備。新たな特産品となる願いを込めて、この養殖池は「小原カニ牧場」と名付けられました。

秋の検断屋敷まつりと農業祭への提供を目指して

カニ牧場で養殖が始まりました  
今年の4月20日、自然学習の一環として参加した小原小と小原中の児童生徒や地区の方々などが、カニ牧場に岩手県川崎村から取り寄せた甲羅の幅が2cmほどの稚ガニ3千匹を放流。さらに4月23日には、福島県いわき市から取り寄せた3千匹も放流されました。

モクズガニのえさは何を与えているんですか?

山影「始めのころは、淡水魚用のえさを与えていましたが、養殖池が造成したてだったせいか、あるいは水温が低かったせいかあまり食べませんでした。モクズガニは雑食性と聞いていたので、それでは何でも与えてみよう」と試行錯誤を繰り返して、現在は魚のアラや野菜などを与えています。モクズガニは夜行性なので、えさは1日1回、夜10時ごろにかごに入れて池に沈めて与えています。」

「モクズガニ」とは?



▲4月20日、自然学習の一環として小原小学校の1・2年生と小原中学校の全校生徒も参加して開催されたモクズガニ放流式

甲幅5〜9cm程度の中型のカニで、日本全域の河川や汽水域(海水と河川水が混じり合うところ)、沿岸に生息しています。左右両方のはさみ脚に密生している柔らかい毛が名前の由来です。暗褐色をしていて泥と同じ色のため、水中では動かないと見つけづらく、夜行性で昼間はあまり見られません。中華料理の食材として有名な中国モクズガニ(上海ガニ)とはごく近縁でほとんど差はありません。ふ化して1〜2年で成体になります。

モクズガニの「みそ」は卵の黄身のような色をしていて、ウニのようなコクのある食感があります。

