

特集 まちをみんなで盛り上げよう!②

# サワガニ養殖に成功!

地元の珍味として食べられていたサワガニ。高尾の松本栄さんは、サワガニをまちの名物にしようと養殖に取り組み、昨年夏、ふ化に成功しました。全国でも珍しい養殖の取り組みを紹介します。



水槽にはサワガニのすみかとなる石を配置、毎日世話をする松本さん



元気に育つサワガニたち

## きっかけは孫との会話

甘露煮など、町内でも珍味として取引されているサワガニの養殖を行っている松本栄さんは、製材業のかたわら、自宅でサワガニを飼育、毎日面倒をみるなど、日夜研究を続けています。

サワガニの養殖に興味を持ったことについて、松本さんは、「数年前、米子市に住んでいる小学生の孫が遊びに来たとき、自宅裏の板井原川で30匹ほどのサワガニを採ってきたところ、孫に『次に来る時まで飼っておいて』と言われたことがきっかけです」と話します。

しばらく飼っていると、サワガニの交尾が見られるよう

になり、卵をふ化させようと観察を続けていきましたが、3週間ほど経ったふ化直前に、サワガニが抱いていた卵がなぜか消えてしまったといいます。松本さんは、「その時、これは飼っている環境が良くないのではないかと考え、なんとかしてサワガニを増やせないものかと、水温や日光の当たり具合など、自分なりに研究しました。県の栽培漁業センターに問い合せてみましたが、全国的にふ化に成功した例がなく、生態自体もよくわかっていないとのことでした」と、苦労した様子を語ります。

## 自宅を改造、サワガニの飼育場をつくる

本格的に養殖に取り組むことにした松本さんは、自宅の空き部屋を改造、二段の木枠にプラスチックの水槽が並ぶ飼育場を作りました。

「水槽には井戸水を引き、水温を常に一定に保つように管理しています。えさは、刺身のアラやくず芋をミキサーにかけてものを毎日夕方に与えています。このほか、自然環境により近づける方法を見つけてきましたが、それは企業秘密ですね」と笑顔で語った松

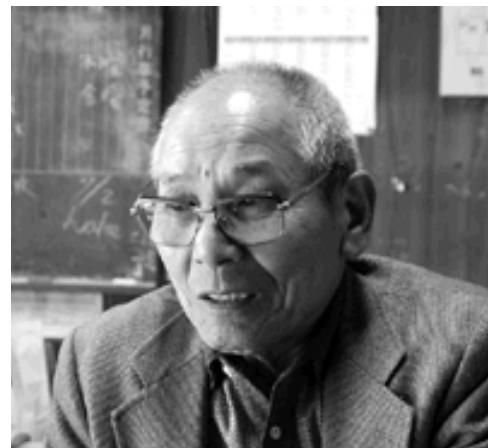


サワガニは屋内の飼育場で飼われています

本さんですが、その表情は自信にあふれています。

昨年夏、この飼育場で約600匹の稚ガニのふ化に成功しました。「サワガニは一年に40個位しか卵を産まず、しかも、自然条件にぴったり合った環境でないとふ化させないということが研究の中でわかってきました。その環境を見つけて出すために試行錯誤を繰り返して、やっと成功することができました」と松本さん。

現在ここで飼われているのは、ふ化した600匹の稚ガニを含め約5000匹。松本さんは、「サワガニの出荷を軌道に乗せていくためには、1ト、およそ40万匹が必要になります。このままどうやってサワガニを増やしていくのか、それが課題ですね」と話します。



「これからの人生を養殖に賭けてみたい」と松本さん

飼育しているサワガニの一部は、すでに町内の飲食店に販売され、「天然のものに比べて甲羅が軟らかく、食べやすい」と好評の様子。

今後の目標について、松本さんは「サワガニが出荷できる大きさになるまでには4年くらいかかりますが、もっと小さな子ガニの状態でも出荷し、欲しいとの需要もあるようです。サワガニたちは本当にかわいい。元気に大きくなれ」と思いながら毎日育てています。また、今年中には自宅とは別の場所に新たに飼育場を作る予定にしています。万単

位での養殖が可能になれば、企業化して本格的に養殖に取り組み、まちの名物品として販売していきたい」と意気込みを語ってくれました。

この取り組みに協力している㈱まちづくり日野の窪田憲三社長は、「役員有志で、親ガニに

なるサワガニを町内の沢で採ってきたり、県・町への補助金申請をしたりと人的なサポートをしています。サワガニは、京都などの高級料亭や旅館では高級食材として取引されています。養殖が軌道に乗れ、出荷できる数まで増やすことができるようになれば販売を担当したい。また、地産地消も視野に入れ、甘露煮などの加工品の製造・販売もやってみたいですね」と意欲を語ります。

全国でも珍しいサワガニ養殖の取り組み。新しいまちの特産品化が期待されます。

甲羅が軟らかいと評判、本格販売へ意欲

## サワガニとは

サワガニ【沢蟹】サワガニ科サワガニ属。

一生を淡水域で過ごす純淡水性のカニ。

日本の固有種で、黒褐色の甲羅の幅が約2～3センチ、朱色の脚を含めた幅は約5～7センチ。

清流に住み、夜行性なので日中は石の下などに隠れているが、夜になると活動を始める。雑食性で、藻類や水生昆虫などを食べる。

唐揚げや佃煮にしたものは、酒の肴や料理の彩りとして用いられる。

