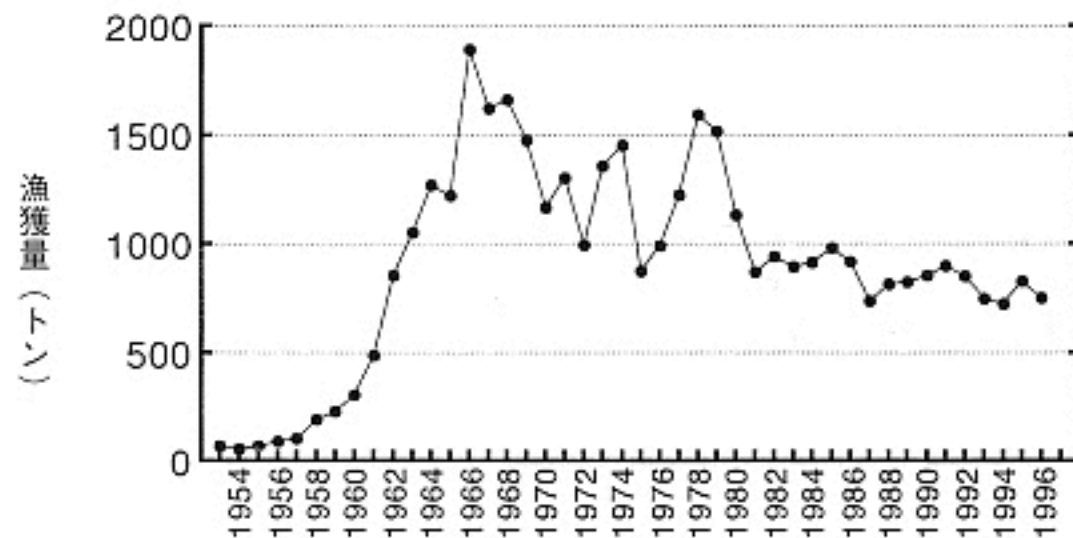


ベニズワイ

ベニズワイは、ズワイガニが茶褐色であるのに対して、色が鮮やかな紅色であることから名付けられた。1941年、富山県水産講習所（水産試験場の前身）の調査船が、富山湾で、当時「赤ガニ」と呼ばれていたこのカニ310尾を刺網により漁獲した。これがベニズワイ漁業の発端となったのである。ベニズワイは、ズワイガニよりも深いところ、すなわち、水深400～2,700メートルに生息する。現在は、水深1,000メートル前後にかごを沈めて漁獲している。かつては、底刺網しか獲る方法がなく、深所のカニを効率的に獲ることができなかった。1962年、魚津市の濱多虎松氏がかご漁法を開発してからは、深い漁場が利用できるようになり、漁獲量は飛躍的に伸びた。効率の良いこの漁法は、またたく間に日本海側の全道府県に普及し、カニかご漁業が誕生した。



ベニズワイは成長が遅く、乱獲状態に陥ってしまうと資源の回復は非常に困難になる。このため、全ての雌カニと甲幅9センチ以下の雄カニの採捕の禁止、6月1日から8月31日までの禁漁期間などの規則を定めている。また、小型カニを捕獲しないために、内径15センチという大きな網目が用いられているが、採捕が認められていない雌や9センチ以下の雄が捕獲された場合には、漁業者によってすみやかに再放流されている。しかし、それにもかかわらず、富山県における漁獲量は、1966年の1,890トン をピークに徐々に減少し、平成に入ってから800トン程度となっている。厳しい規制を行っても、効率の良いかご漁法は漁獲努力量の増加をもたらす結果となってしまう。



富山県のベニズワイの漁獲量の推移

漁獲されたベニズワイは、港に水揚げされ競りにかけられるが、中には、水揚げ直後に茹でてから出荷している所もある。ズワイガニと比べて水分が多く鮮度低下が早いため、漁業者は、鮮度を保つ努力をしている。ベニズワイのおいしいところは、脚の中の肉もそうであるが、なんといってもミンと呼ばれる肝臓(すい)臓が一番である。また、普通は捨ててしまう甲殻の中にはキチン質が多く含まれており、医薬品や健康食品に加工されている。

水産試験場では、カニかごを対象とした資源管理型漁業を推進するための研究を行っている。場内の深層水利用研究施設では、水温2～3℃の深層水をさらに0.9℃まで冷却し、ベニズワイを飼育している。ベニズワイは1℃以下の水温環境で生息しており、これを陸上で飼育するためには、低温で清浄な深層水は理想的な水といえる。ベニズワイの生態に関しては、脱皮の時期や回数、成長速度、産卵回数などの知見が極めて少なく、これらを飼育実験で確認しようとしている。これまでに、雄と雌との求愛行動、脱皮や幼生の孵化などを観察することができた。また、小型カニを捕獲しないようにするための漁具の開発も行っており、カニかごの網目の大きさを変えたり、脱出口を付けたりして、かごへの入網・脱出行動の観察を行っている。

ベニズワイは、富山湾の味覚の代表であるが、漁獲量は徐々に減少している。いつまでもこのすばらしい味覚を堪能(たんのう)するためにも、資源を守り、大切に利用していかなければならない。

(辻本)