



# おさかな瓦版

No. 83

2018.5

シリーズ：エビ・カニ 第7回

## ズワイガニ



ふーちゃんのトピックス

— さかなと森の観察園—資料館—を  
リニューアルしました！

# ズワイガニ

～プレミアムな冬の味覚～



ゆでたてのオスガニ

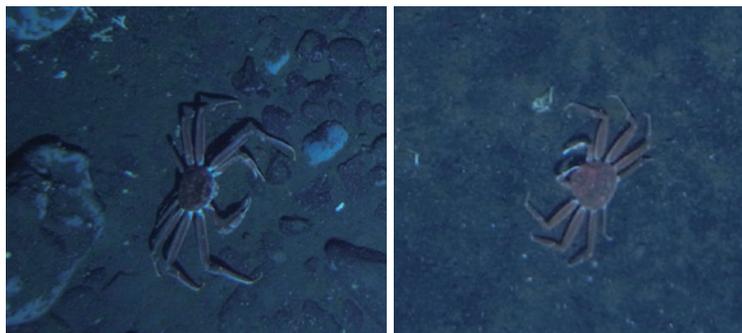
ズワイガニは、水深200～500メートル、水温5℃以下の海底に生息しています(カメラ1)。北太平洋、オホーツク海、ベーリング海に広く分布します。日本周辺では、山口県より北の日本海、オホーツク海、茨城県より北の太平洋にすんでいます。日本海では「越前ガニ」「松葉ガニ」などとも呼ばれています。ズワイガニは最大では甲羅の幅がオスで16センチ、メスで10センチになり、脚をひろげる

とオスで80センチ、メスで50センチ以上になります。

メスがおなかに抱えた卵からふ化した幼生は、親とまったく違う姿をしています。脱皮をしながら2.5～4カ月のあいだ海中を漂い、海底に戻ります(カメラ2)。海底で脱皮をすると親と同じ姿の稚ガニになります。その後、約2年間で脱皮を5回くり返し、6回目以降は約1年に1回となります。最高で

オスは10歳までに12回、メスは8歳までに10回脱皮をすると、それ以降は脱皮しなくなります。その後も4～5年は生きるので、寿命は15歳くらいです。

漁業で獲ってもよいのは、オスは9歳以上、メスは8歳以上ですが、身がいっぱいにつまるまでに脱皮後1年くらい



カメラ1 海底のズワイガニ

(撮影：北海道区水産研究所 濱津友紀&海中ロボット「ツナサンド」チーム)



おんじい  
の  
ワンポイント  
アドバイス

おんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

## 日本のズワイガニはスタイリッシュ

ズワイガニは、木の枝(すわえ)が語源といわれているように、脚が細長く、カニの仲間の中でもスタイルがよいのじゃ。とりわけ日本のズワイガニは、カナダ大西洋側のものよりも脚が長いことが知られておる。右の写真を見ると、甲羅の幅はほぼ同じじゃが、脚の長さは日本産のほうが長いじゃろ。お店で日本とカナダのズワイガニを一緒に見ることがあったら、脚の長さを比べてみるとよいぞ。



※日本海は生鮮、大西洋はゆでた後なので、色が違います。



カメラ 2 ズワイガニの脱皮

海中の生活

は必要です。私たちが食べている身がつまったズワイガニは、少なくともオスは10歳以上、メスは9歳以上と、生まれてからとても長い時間がかかっているのです。

ズワイガニは日本海の冬を代表する高級食材で、鍋やしゃぶしゃぶ、焼きガニなどいろいろな料理に使われますが、シンプルなゆでガニもとてもおいしいです。オスは身とカニみそ、メスは脚が細くて身は少ないですが、カニみそに加え、みその近くにあるオレンジ

色の内子が絶品です。

おいしいズワイガニをこれからも食べ続けるためには、海の中にいるズワイガニの数を知り、増えるか減るかを予測する必要があります。しかし、水深200メートルより深い海底を直接のぞくことはできません。そこで、水産研究・教育機構は、調査船による底びき網を使った調査で、ズワイガニの数や生態を調べています。(上田 祐司)



甲羅の黒いツブツブは何？

日本海のズワイガニの多くには、甲羅に黒いツブツブが付いています。これは、カニビルというヒルの一種が産んだ卵です。カニビルはズワイガニの血を吸うことはなく、卵を産み付けるためだけに、ズワイガニの堅い甲羅を利用して居るのです。このツブツブが多いほど、脱皮してから時間が経っている傾向があり、たくさんついている方が身がつまっています。



甲羅に付いた黒いツブツブ



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

自然豊かな森の中で  
おさかなを観察できるよ。  
ぜひ遊びに来てね!



# さかなと森の観察園 - 資料館 - を リニューアルしました!

栃木県日光市にある「さかなと森の観察園」の「資料館」は、約80年前の1936(昭和11)年に建てられました。1992(平成4)年から観覧施設として公開していましたが、このほど、女子美術大学の協力により、歴史的な雰囲気を残した展示にリニューアルしました。

奥日光の自然が残されている園内の雰囲気と、とてもマッチした展示になりましたので、日光へお越しの際には、ぜひおたちよりください。

また、おとし販売を始めたTシャツに引き続き、今年はトートバッグを発売しました。観察園のおみやげにいかがですか。



トートバッグが  
仲間に加わったよ!

木と白を基調とし  
歴史を感じさせる展示コーナー

緑の中の資料館



<http://www.fra.affrc.go.jp/nikko/>



ふーちゃん と



ふつくん: あんじい仙人のもとで修行している研究員です

## おさかな瓦版 No.83 (2018年5月発行)

編集・発行: 国立研究開発法人 水産研究・教育機構

質問の送り先・お問い合わせ先: 広報課

〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3  
クイーンズタワーB 15階

TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2702

ウェブサイト <http://www.fra.affrc.go.jp/>

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻のことでわからないことがあったら、広報課までハガキを送ってね。〈聞きたいことの内容〉、〈学年〉、〈住所〉、〈名前〉を忘れずに書いてね。ふつくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真



ズワイガニ



水産庁の主催する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。