

モクズガニ

藻屑蟹

十脚目
イワガニ科

漁期

旬

春 夏 秋 冬 春 夏 秋 冬



モクズガニ



飼育中のモクズガニ
写真：新潟市水族館 マリンピア日本海

県内の主な漁法

■かにカゴ

主な生息水域

■河川の中下流域

県内の地方名

■カワガニ

■全長… (商品サイズ) 7～8 cm

■生息場所・生態的な特長

鋏脚（はさみあし）に長い軟毛が密生しているのが特徴。雑食性で、通常底質からかき集められた枯死植物由来の有機物碎片（デトリタス）などを食べる。成体は晩夏から秋に河川の淡水域に出現、雌雄とも主に秋から冬にかけて繁殖のために降海して交尾。雌は交尾直後、産卵して卵を腹肢に抱え、ふ化するまで保護する。ふ化した幼生は、遊泳力の乏しい浮遊生活を送り、広く沿海域に分散。遊泳力の増した幼生は、淡水に対する順応力が備わり、河口域で着底生活に入る。稚ガニは変態後、2～3年経過した後、夏から秋にかけて成体になる。

■食材としての特長

郷土料理として食べられる。肺吸虫の中間宿主なので、よく加熱して食べる。あまり市場に出回ることはなく、多くが自家消費。味の評価は高い。

■食べ方

塩ゆで、かに汁

MEMO

大川、荒川、阿賀野川、信濃川では漁業権魚種に指定。稚ガニ放流の増殖事業を行っている河川もある。近縁種のチュウゴクモクズガニ（上海ガニ）は、外来生物法により飼育・運搬・輸入が禁止。