

おさかな瓦版 No.85 アミメノコギリガザミ

メタデータ	言語: ja 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-03-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001519">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001519</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.





# おさかな瓦版

No. 85

2018.9

シリーズ：エビ・カニ 第9回

## アミメノコギリガザミ



ふーちゃんのトピックス

けんきゅうしょ あそ びに きて ね!  
研究所に遊びに来てね!

# アミメ ノコギリガザミ



📷 1 アミメノコギリガザミ

～ マングローブ林の特産品～

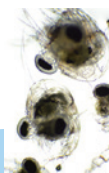
アミメノコギリガザミ (📷 1) は、熱帯から亜熱帯の干潟、マングローブ林に生息するワタリガニの仲間です。ワタリガニの中では最も大型で、オスは重さが2.5キロを超えるものもいます。日本では、南西諸島と鹿児島県から千葉県付近までの太平洋沿岸に生息しています。

ここではマングローブ林に生息しているアミメノコギリガザミを例に、その生活史を紹介します。おとなのオスは、脱皮しそうなおとなのメスを見つけると、抱きかかえて守り、メスが脱皮すると交尾します (📷 ワンポイント)。メスは交尾の後3～6か月くらいで産卵のため

にマングローブ林を出て沖合に移動し、海底の砂地で300～500万粒の卵を産んでおなかに抱えます。水温28℃で約10日間後に幼

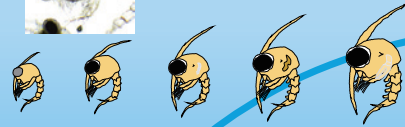
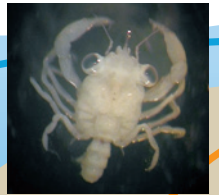
岸から近い浅い海

干潟域



ゾエア幼生で5回脱皮します

メガロバ幼生になると岸辺に寄り付きます



メスガニは産卵するために岸から近い海へ下ります



アミメノコギリガザミのふ化から親ガニに

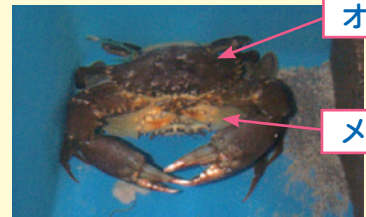


おんじい  
ワンポイント  
アドバイス

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

## メスを独占して子孫をつなく

硬い甲羅と強力なはさみで、マングローブ林の生態系の上位に君臨するアミメノコギリガザミじゃが、脱皮直後の甲羅がやわらかいときが一番弱く、敵に食べられやすいのじゃ。おとなになったメスは、脱皮直後にしか交尾ができないのじゃ。そこで、硬い甲羅と強力なはさみを持ったオスは、メスが脱皮する何日も前からメスを抱えて、メスが脱皮すると交尾するのじゃ。こうして、小さな命がつながっていくのじゃよ。



生がふ化します。ふ化した幼生は“ゾエア”と呼ばれ、背中と目の下から上げにのびるトゲが特徴的な形をしています。海中を浮遊しながら動物プランクトンを食べて成長します。ふ化から約15日



📷 2 市場で売られているようす (那覇市牧志の公設市場にて)



📷 3 マレーシアで食べたアミメノコギリガザミのカレーのため

後までに5回脱皮すると、次の成長段階である“メガロパ”と呼ばれる、はさみを持った幼生へ変態します。この頃には干潟などの浅瀬で生活します。メガロパになってから約7日

後に脱皮して、親ガニと同様にはさみや泳ぐための遊泳脚をもった“稚ガニ”となります。稚ガニは4～5回脱皮して甲羅の幅が約2センチになると、マングローブ林の中で親ガニと同じように生活します(📷)。

アミメノコギリガザミは、東南アジアの国々や

沖縄県で高級食材として1キロあたり5～6千円で売られています(📷2)。東南アジアでは、辛いチリソースやカレーなどでいためて(📷3)、沖縄県ではゆでガニや蒸しガニ、カニそばなどにして食べられます。

東南アジアでは、天然のおとなのカニを漁獲して売るだけではなく、天然の稚ガニを捕獲して大規模な養殖が行われています。水産研究・教育機構は、天然の稚ガニに頼らない養殖を可能とする、アミメノコギリガザミの完全養殖技術の開発をめざしています。将来的には、南西諸島の地域特産品として、新たな産業に育てたいと考えています。

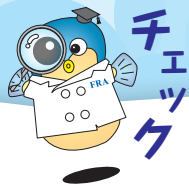
(清水 智仁)



### マングローブ林



なるまで



## カニをまるごと食べる

脱皮直後の甲羅のやわらかいカニのことを“ソフトシェルクラブ”といいます。ソフトシェルクラブ養殖に使われるカニは、アミメノコギリガザミを中心に数種類います。脱皮したてのカニは、食べられない目などを除去したらすぐに冷凍され、世界中へ輸送されます。

唐揚げや天ぷら、パスタのトッピングなどに使います。甲羅がやわらかいので、まるごと食べることができます。



ソフトシェルクラブの唐揚げや天ぷら、巻きずし(マレーシアの回転ずし店にて)



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

みんなで  
あそびに来てね!



# けんきゅうしょ あそび きてね! 研究所に遊びに来てね!

ぜんごうに引き続き、けんきゅうしょのいっばんこうかいのお知らせです。

クイズやゲーム、いろいろな体験コーナーで楽しく海や魚のことを学べるチャンスです。ぜひあそびに来てね。

くわしくはすいさんけんきゅうきょういくきこうウェブサイトをらんください。

## いっばんこうかい 一般公開のスケジュール

10月13日(土) ちゅうおうすいさんけんきゅうしょ よこはまちょうしや (かながわけんよこはまし)  
中央水産研究所 横浜庁舎 (神奈川県横浜市)  
ウェブサイト ▶ <http://nrifs.fra.affrc.go.jp/>

10月13日(土) にほんかいくすいさんけんきゅうしょ にいがたちょうしや (にいがたけんにいがたし)  
日本海区水産研究所 新潟庁舎 (新潟県新潟市)  
ウェブサイト ▶ <http://jsnfri.fra.affrc.go.jp/>

10月21日(日) せいかいくすいさんけんきゅうしょ ながさきちょうしや (ながさきけんながさきし)  
西海区水産研究所 長崎庁舎 (長崎県長崎市)  
ウェブサイト ▶ <http://snf.fra.affrc.go.jp/>

11月10日(土) すいさんこうがくけんきゅうしょ かみすちょうしや (いばらきけんかみすし)  
水産工学研究所 神栖庁舎 (茨城県神栖市)  
ウェブサイト ▶ <http://nrife.fra.affrc.go.jp/>

11月17日(土) こくさいすいさんしげんけんきゅうしょ しみずちょうしや (しずおかけんしずおかし)  
国際水産資源研究所 清水庁舎 (静岡県静岡市)  
ウェブサイト ▶ <http://fsf.fra.affrc.go.jp/>



### ■ さくねん いっばんこうかい ■ 昨年的一般公開のようす



ふーちゃん



ふつくん：あんじいせんじんのもとで修行している研究員です

## おさかな かわらばん No.85 (2018年9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 かながわけんよこはまし西区みなとみらい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



アミノコギリガザミ



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

リサイクル適性  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。