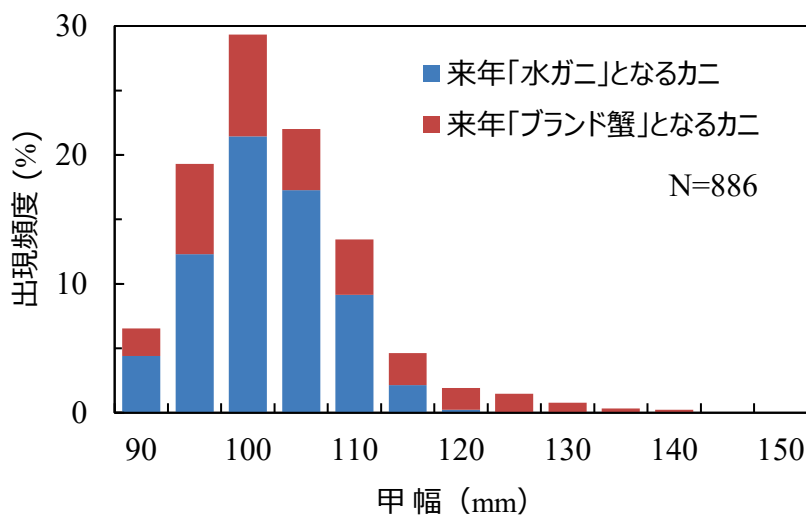


## ズワイガニ（水ガニ）の調査を実施

ズワイガニの雄は生涯最後となる「最終脱皮」を迎えると成熟し、ハサミが大きくなります。脱皮して数カ月の雄は甲羅が柔らかく「水ガニ」と称され、市場価値が低く、未成熟であることから、京都府では漁業者が自主的に漁獲を禁止しています。最終脱皮後の水ガニは、翌年には甲羅が硬くなり、市場価値の高い「ブランド蟹」となります。当センターでは、本種の資源状況を把握するため、毎年水ガニの甲幅やハサミの大きさを測定し、甲羅の大きさごとに最終脱皮した個体の割合を調べています。今年度は、前年度に比べて甲幅 100 mm 前後のやや小型の個体が多くみられました。

ズワイガニ漁では、網に入った水ガニは海上でリリースされますが、脱皮から時間が経過し、甲殻が硬くなってきた水ガニはブランド蟹との判別が難しく、選別に時間を要するなど課題となっています。当センターでは、両銘柄を簡易に選別できる新しい手法の開発に向けて取り組んでいきます。



2025 年漁期の水ガニの甲幅組成