

福知山市大江町(由良川)のテナガエビについて＝＜横岡顧問解説＞

日本には十数種のテナガエビの仲間が生息していますが、主な種類はテナガエビ、ヒラテテナガエビ、ミナミテナガエビの3種です。テナガエビは降海型と陸封型があり、ほとんどの種類が降海型(両側回遊)であるため、由良川のテナガエビも降海型だと思います。降海型の場合、ふ化した幼生は河川の流れに乗って海へ降り、汽水域から沿岸域で稚エビへと成長し、再び河川に戻ってきます。このため、河川だけが生息環境に適していても、河口近くやその沿岸域の環境が悪ければ、稚エビが遡上できないなど、生残数が確保できず、生息数が減少することになります。逆もまたしかりです。テナガエビは「川エビ」と呼ばれ、昔は河川の近くで生活する人にとって貴重な蛋白源として親しまれ、漁獲量も多く、大江町ではお中元として贈られることもあったようです。両側回遊を行うテナガエビの生態を考え、繁殖に取り組むことは、同時に河口域までを含めた地域の自然環境を考えるきっかけになると思われます。そのことが、由良川に生息する豊かな生物や食文化を守ることになるのではないのでしょうか ！

- 和 名：テナガエビ ■学 名： *Macrobrachium nipponense* ■分 類：十脚目 テナガエビ科
- 形 態：体長は9cm～10cm程で、はさみ脚となる第2脚が長く成長し、オスの方が長くなります。また、この特徴が名前の由来になっています。
- 生 態：繁殖期は5月から9月です。テナガエビ類は、ほとんどの種類が降海型であり、ふ化した幼生は河川の流れに乗って海へ降り、汽水域から沿岸域で稚エビへと成長し、再び河川に戻ってきます。寿命は1年から3年と言われています。食性は雑食性といえますが、肉食性が強い傾向です。
- 漁 法：手長エビは、「編かご」、「ふせ網」、「ヤス(小型)」で捕獲することができます。また、手軽に釣ることもできます。それぞれ、手長エビ専用のものが市販されています。
- 食文化：素揚げ、煮物、汁物にされることが多いようです。
- 降海型：生活史の中で、海で過ごす時期と淡水域で過ごす時期があるもので、産卵のために河川を遡上するものと、海へ下るものがあります。
- 陸封型：繁殖・成長等、生活史の全てが淡水域にあります。

専門家会議の構成

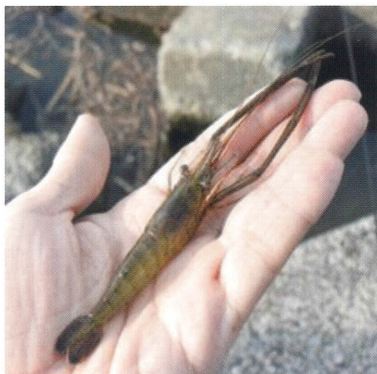
(敬称略・順不同)

アドバイザー グループ

国土交通省近畿地方整備局 福知山河川国道事務所 調査課長	橋爪 翔
京都府立海洋高校 学校長	矢野誓作
由良川漁業協同組合代表 参事	井上正吏
外食産業専門家 がんこフードサービス(株)副会長 大江町出身	志賀 茂
福知山市代表 福知山市役所大江支所長	山中忠雄

研究メンバー グループ

京都府立海洋高校マリンバイオ部顧問の横岡和典先生を指導者に迎え、大江まち協を軸に、大江自治会長会役員、商工会役員、観光関係者、河川愛護関係者、手長エビの漁師等、10名の研究メンバーが集まりました。精力的に、研究会議、現場作業も含む実地研究を推進していきます。



このプロジェクトに関してお気づきの点やアドバイスなど、どんなことでも結構ですので、下記までご連絡ください。
お待ちしております。

協力支援

この由良川手長エビ増殖研究プロジェクトは
一般社団法人近畿建設協会の「地域づくり・街づくり」事業の
支援を受けて実施しています。
併せて、福知山市の強い声援を受け研究を進めています。

ご連絡・お問い合わせ先

大江まちづくり住民協議会 事務局

電 話 0773-56-1055 FAX 0773-56-1811

HP: ooe-machikyo.jp/ ここからメール可！ (スマホ対応 HP)