

サワガニ



突然変異の青いサワガニと鳥取で普通に見られる赤いサワガニ

寺内にて

(撮影：桐原真希)

昨年さくねんの11月7日、寺内の沢で石をひっくり返して生き物探しをしていました。するとそこには、ひっくり返した石の下に必ず1匹ひきはいると言っていたい程、多くのサワガニがいました。嬉うれしくなって、張り切って大人の頭あたまくらいくらいの大きさの石を「よいしょっ」と動かしたら、青いサワガニがでてきたのです。思わず私は、「やった！」とガッツポーズ。人生2度目となった青いサワガニとの出会いは、まるで会いたかった人に会えたような嬉うれしきでした。以前見たものは紫色むらさきが強いタイプでしたが、今回は爽さわやかな淡あわい水色であることにも驚おどろきました。

その後、各機関や専門家に問い合わせたところ、山陰両県では青いサワガニが発見されたという正式な報告が殆ほとんどないことが分かりました。サワガニの色は主に3タイプあり、「朱色系しゆしきけい」「赤褐色系せかつせきけい」「青色系せいしきけい」に分けられます。青色系は九州や関東の一部などに分布し、鳥取には赤褐色系が分布しています。サワガニの専門家である姫路市立水族館の津田つださんにお聞きしたところ、違ちがう色同士が

一緒いっしょにいることはなく、今回のカニは突然変異とつぜんへんいと考えられる、ということでした。時々ニユースになる、青いアマガエルや白いツバメなどと同じような現象です。また、黄金のサワガニを見たという情報も2件ありましたが、これも突然変異のようです。その一方で、安来市や鳥取県西部に青いサワガニばかりの場所がある、という話も聞きました。今後、サワガニの色の分布が明らかになると、体色変異の謎を解くヒントにつながるかもしれません。

先月、私は家族と一緒に、生まれて初めてサワガニのから揚げを食べました。その味は、「えびせんだ！」の一言です。サクサクとした食感に、カニ独特の旨味うまみが口いっぱいに香かります。これはまた食べたいと思いました。さりげない水の流れにひっそりと暮らすサワガニたち。見て、採とって、食べて楽しむ、そんな隣人りんじんが住みやすい町であってほしいと思います。

(青いサワガニは3月末まで米子水鳥公園で展示しています)

自然観察指導員 桐原真希