

## 各水試発トピックス

# じゃんけん**に強いケガニ？**

釧路水試では十勝、釧路支庁管内においてケガニの資源状態を把握するため、毎年5,000～20,000尾程度の、大きさ（甲長）や甲羅の堅さなどを調査しています。

それらの中には、脚を自ら切断（自切）したものの、脱皮した直後のもの、タコにより捕食されたと思われる殻の残骸など、いろいろなケガニに遭遇します。

さて、写真のケガニですが、2008年9月の釧路沖の調査で採捕されたもので、左の歩脚の先（指節）が3つに分かれています。

甲長は104mm、指節の長さは a : 55mm、b : 56mm、c : 54mmでした。

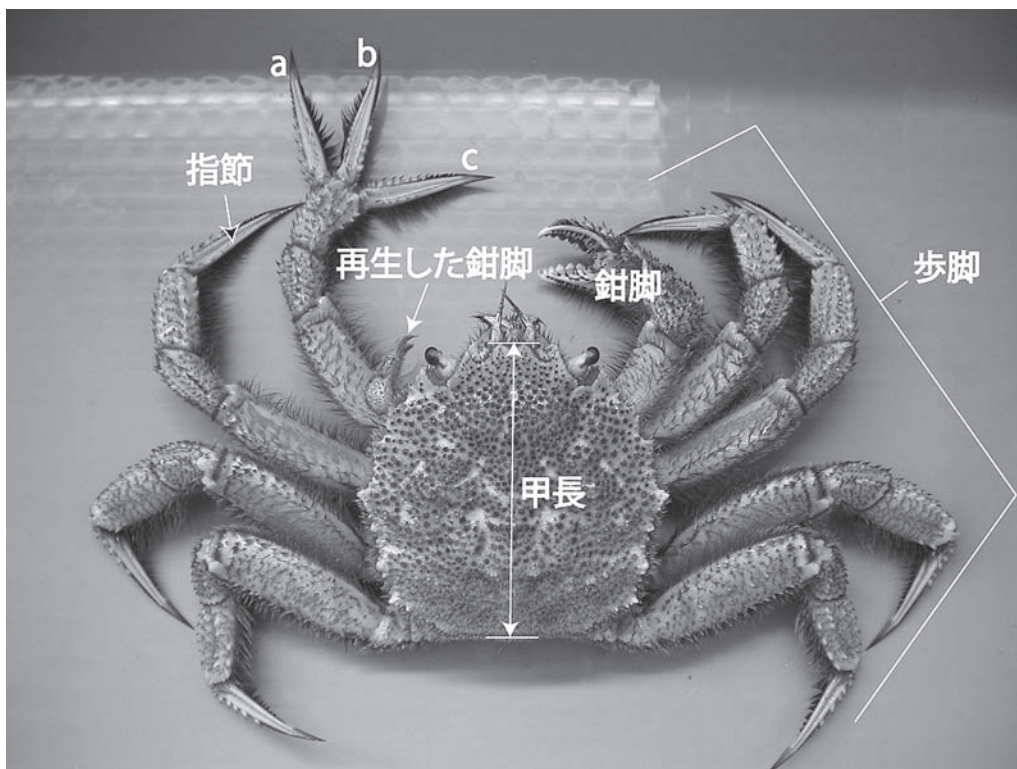
ケガニなどの十脚甲殻類（エビ・ヤドカリ・カニ類）は、体の一部が損傷をすると、損傷した部分が再生することが一般に知られています。

このことから、この歩脚は損傷後に何らかの原因で異常再生したものと思われます。

ケガニの奇形に関する過去の報告を見ると、一つの鉗脚に複数のハサミがある事例は数例ありましたが、歩脚の先が複数に分かれている事例は、確認できませんでした。

もし、この手のような形をした歩脚を持つケガニとじゃんけんをしたら何を出せば勝てるでしょうか？

（安永倫明 釧路水試資源管理部）



## 各水試発トピックス

### 「あばしり水産フェスティバル」に参加しました

2008年10月18日(土)に網走市内の網走市水産科学センター及び東京農業大学オホーツク臨海研究センターで開催された「あばしり水産フェスティバル」に網走水試が参加しました。

このイベントは、網走市内の児童に網走の水産業について関心を持ってもらうために網走市水産振興協議会(事務局:網走市水産港湾部)の主催により、当水試、道立水産孵化場、網走地区水産技術普及指導所、西網走漁業協同組合、網走漁業協同組合、東京農業大学、網走市食生活改善協議会が協力し、初めて催されたものです。

その内容は、網走の特産品であるホタテガイ、ワカサギ、シジミの生態学習や顕微鏡観察、シジミのつかみ取り、サケのさばき方のデモンストレ

ーション等でした。

当水試は生きたホタテを解剖し、ホタテの目や心臓などを観察する体験学習を催し、参加された児童や保護者から好評を得ました。

当水試では、今後もこのような取り組みを通じて地域に貢献して行きたいと考えております。



体験学習のようす(ホタテガイの解剖)

(齊藤 誠 網走水試企画総務部)

### 「産学官食品加工フェア」に参加しました

2008年11月9日(日)に網走市エコーセンター2000(オホーツク・文化交流センター)で産学官食品加工フェアが開催され、網走水試が参加しました。

この催しは食育の推進の一環として、「地産地消」及び「食の安心・安全」をテーマに地域の方々に地場産品・加工食品等のPR、今後の普及、利用促進を図ることを目的に網走市の主催により、当水試や網走第一水産加工業協同組合、東京農業大学など産学官の機関が協同で実施したものです。

当水試が技術開発した「ホタテガイ飯寿司」、「ホタテ貝柱フレーク」、「帆立雑炊」(ホタテ貝柱フレーク入り)及びサケ・マス肉を用いた「超高

圧ハム」を出展し、試食コーナーでは、来場された方々から好評を頂き、技術開発した水産加工品のPRをすることができました。

当水試は、今後も地域に密着した活動を行っていききたいと考えております。



網走水試 試食コーナーのようす

(齊藤 誠 網走水試企画総務部)