

25.7.30 モクスガニ放流

日南広渡川漁協が200キ



モクスガニを放流する竹内さん（右）と戸田組合長

回放流したのは、宮崎市の加江田川、清武川などで捕獲された天然もの。捕獲できるサイスの約10%になるまで3年ほどかかるという。

モクスガニは別名で山太郎ガニと呼ばれ、奥南の郷土料理「カニまき汁」の材料として重宝される。放流は、資源保護を目的に同漁協が毎年実施している。

漁は今年から9月1日が解禁となり、12月まで、戸田組合長は「漁は鮭札をとって、カニかごは1人3個まで。ルールを守って」と呼び掛けている。今後、広渡川水系の6カ所でも265キほどを放流する予定。

員が手分けし放流した。

このうち、同市吉野方の大

平川では、戸田組合長（右）と

同漁協漁合地区理事の竹内

雄さん（62）が15キほどを放

流。甲幅3キほどに育った稚

カニは川の中で元気に動き回

り、方々に散っていた。今

日南広渡川漁協（戸田博組合長）は25日、日南市内の清谷川水系6カ所でもモクスガニの稚カニ約200キを、組合