

26. 9. 10

素朴カニ漁楽しむ 宮日

日南河川 解禁で愛好家ら

ヤマトロカニの呼び名で知られるモクスカニ漁が、日南市の河川で始まった。この時期を楽しみにしていた愛好家たちが夕方、川にカニかごを仕掛け、翌早朝に引き揚げ

る素朴な漁法を楽しんでいる。モクスカニは淡水に生息する。市内を流れる広渡川、酒谷川水系の遊漁期間は9月1日。漁は、この時期に産卵



早朝、広渡川に仕掛けたカニかごを引き揚げた日高（右）、榎野さん

のため上流から河口へ下っていくカニを狙うという。同市北郷町の日高久さん（65）「郷之原」と、旧北郷町で町長も務めた榎野章一さん（83）「同」は、子どものころからのカニ捕り名人。自宅近くの広渡川に、餌となる魚の内臓を取り付けたカニかごを沈める。こつは、適度な石や緩やかな流れなどがあるカニの「通り道」を見つけること。調子がいい日は、15センチほどのカニが30匹以上揚がる。榎野さん方では、昔ながらの調理法で郷土料理の「カニまき汁」を作る。甲羅を外し

カニを石ですて丁寧につぶし、煮るそうです。それを、めそと一緒に沸騰しないようにじっくりと弱火にかけて出来上がり。カニはゆでて食べてもおいしいという。日高さんは「健康管理も兼ねて、早朝にかごを確かめるのが楽しみ」と目を細める。資源保護のため、西川を管理し鑑札を発行する日南広渡川漁業協同組合（戸博組合長）は、1人3個までしかカニかごの使用を認めていない。また、同漁協は稚カニ400匹ほどの放流も計画する。



昔ながらの「カニまき汁」