有明海で「ガザミ」が獲れました!

西有家町漁協では、有明海で獲れた大量の「ガザミ」が水揚げされました。 特に、排卵前のガザミが多く、大きいもので体長約25cmのものが漁獲されていました。ガザミ漁は採捕禁止期間が設けられており、6月1日~15日は漁業者も一般の方も採捕してはいけません。

ガザミの特徴は、はさみが大きく力強いため手を挟まないように注意する必要があります。脚はオールのような形をしており、これを使ってすばやく泳ぐことができます。メスは、腹部が産卵に適した丸みのある扇形で、はさみが短く体もやや小ぶりのものが多いです。初夏と秋に産卵し、産卵前のこの時期が一番美味しいと言われています。オスは、腹部が尖った三角形で、はさみが太くて長く発達しています。

地元では、塩ゆでしたり味噌汁に入れて食べたりしています。

*長崎県では、「有明ガネ」や「たいらガネ」の愛称で知られています。



体長約25cmのガザミ



漁獲されたガザミ



ガザミ資源の保護・回復に取り組んでいます!!

有明海では、ガザミの資源が大きく減少し ていることから、資源回復のために

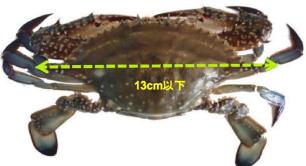
- ①卵を持っている雌ガザミの保護
- ②小型ガザミの再放流 (全甲幅長13cm以下)
- ④軟甲ガザミの再放流に努める
- ⑤種苗放流

などに取り組んでいます。



卵を持っている雌ガザミは放卵するまで保護しています。

資源保護、価値向上を図るため、 軟甲ガザミの再放流に努めます。



甲羅の長さが13cm以下の小型ガザミ は再放流しています。

皆様のご理解、ご協力をお願いします。

福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県 水産庁九州漁業調整事務所 (問合せ先: TEL092-273-2004)