

# 阿波國 すきま 漫遊記

— 関東からの転入者による徳島再発見 —

VOL.8 モクスガニ



■神山町のカニ捕り名人・相原祥宏さんのカニモジ  
仕掛けは夕方に取り付け、朝に回収する。大雨で川が増水したときに特に大漁になるという。



■カニモジ  
祥宏さん自作のカニモジ。川をV字形の「セキ」で仕切って、すばまったところにカニモジを取り付ける。

カニモジとカニカゴ  
モクスガニは鮎喰川では「ケガニ」と呼ばれている。カニを捕まえる仕掛けは「カニモジ」と「カニカゴ」がある。カニモジは、川の一部を仕切って、流れに乗って川を下るカニを集めて捕える仕掛けだ。「カニウケ」と呼

## カニモジとカニカゴ

モクスガニは海で生まれ、生長すると川に遡上して淡水域で大きくなる。数年で親になると、海にくだり産卵して一生を終える。モクスガニが捕れるためには海から中流域までに可動堰やダムがないことも重要であり、川の生態系がしっかりしている証でもあるのだ。この日訪れた鮎喰川の中流は海から三〇キロメートル以上あるのだから、カニが小さな足でここまで歩いて遡ってくるというのは少し驚く。



■鮎喰川中流の風景  
鮎喰川の中流域は先行河川という地形で、上流部よりも山深く感じる風景が続く。鮎喰川の中流は中流域でよく捕れる。

徳島の川の秋の風物詩  
朝晩の空気が涼しくなり、田のあぜに彼岸花が咲くころ徳島の川ではモクスガニ捕りが盛んになる。モクスガニは甲羅の大きさが一〇センチにもなる川のカニだ。鮎喰川を訪れたとき偶然、カニ捕りをしているという相原祥宏さんという方に出会い、カニ捕りの様子を見せてもらった。

カニモジを仕掛けたあと、祥宏さんのお宅でカニをご馳走してくれること

## カニをご馳走になる

仕掛けを設置する場所は、川の流方や周囲の様子を見て決める。カニは夜行性なので、街路灯の下など夜に明るい場所はだめだという。また、その日の水量によつて堰せきの大きさを調節したり、カニが堰を乗り越えないように樹の枝で堰をカモフラージュしたりするのが祥宏さんのカニモジの作り方だ。

モクスガニは日中は石の下などに隠れていて、日暮れから夜一〇時ごろにかけて活発に動く。ときにはひとつのモジで二〇杯ものカニが捕れるときもあるが、それだけのカニが昼間どこにいるのか、祥宏さんにも不思議なのだという。確かに、川遊びで鮎喰川に潜ってみても、モクスガニはあまり多くは見かけない。鮎喰川を庭にしている祥宏さんのような名人でも、まだカニにはわからないことがあるのだ。



■自然の状態のモクスガニ  
昼間の鮎喰川で岩の下に隠れているモクスガニを見つけた。水中ではハサミについている毛がふさふさしている様子がよくわかる。



■カニカゴ  
淵をのぞいてみたらカニカゴが沈めてあった。カニ以外にもウナギ、ナマズ、ギギ、テナガエビなども入ることがある。

ぶ地方もある。もうひとつはカニカゴといって、カゴの中に魚のアラなどを入れて淵に沈めておくワナだ。カゴの入口はカエシになっていて一度入ったカニは出ることはできない。



お土産に持たせてくれた特大のカニ。こんな大きなカニが生きられる徳島の川は、つくづくすばらしいところだと思う。



真っ赤に茹で上がったカニ。神山町に住んでいても、一度もモクスガニを食べたことのない人もいるという知られざる食材。



生け簀では新鮮なアジやカボチャなどの清潔な餌を与える。きれいな山水を掛け流しにしないとすぐ死んでしまうという。

祥宏さんのお宅には、山の水を利用した小さな生け簀があって、そこで捕まえたカニやウナギなどを生かしてある。カニは大きな鍋で四〇分ほど塩ゆでにして食べる。基本的に海のカニと同じ食べ方だ。ゆで立てのモクスガニの身は甘くて、クリームチーズのような濃厚な風味だった。鮎喰川がいつまでも自然豊かで、モクスガニが捕れる川であってほしいものだと思わずにはいられない。

この日初めて会ったというのにうれしいことだ。私が生まれ育った関東では、伊豆の民謡などでモクスガニが食べられるというのは知っていたが、なかなか庶民の口には入らない珍珠と言える。また、有名な上海ガニはモクスガニの近種で、中華食材専門店などの店頭で見かけたが、高級食材だった。