

## チュウゴクモクズガニの流通実態について

### 1. 食材としての流通実態

チュウゴクモクズガニは中華料理では上海蟹と呼ばれ、上海料理の食材として良く用いられる。酒につけて調理した「酔蟹」、姿蒸しなどの料理があるが、いずれも生きたまま調理するものである。

料理の値段は国内では2匹 2,000 円ほどで、中国でも高級品の部類に入るとされており、中華料理店の中でも扱っている店の割合は多くないと考えられるが、全国で数百から 1000 店程度あるものと推定される。

中華料理店の仕入れは、事業者ごとに卸売業者から直接仕入れを行っている例が多いと言われており、上海蟹も中国から空輸されるものがほとんどであると考えられる。また、一般消費者への販売量は相対的には極めて少ないと考えられる。

チュウゴクモクズガニの流通状況について、複数の大手卸売業者、取扱業者、市場関係者への問合せによると、卸業者によるチュウゴクモクズガニの取扱は 10 月から 2 月にかけて行われ、取扱量の多い大手卸売業者各社の場合、それぞれ年間 20～40 トン程度であると考えられる。

### 2. 国内での養殖状況

チュウゴクモクズガニの高級食材としての市場価値に着目し、国内でも一部の地域でチュウゴクモクズガニの養殖が始まっている。数百匹単位で稚ガニを仕入れ、休耕田等で放流・養殖を行っている。養殖を行っている件数は明らかではないが、十数件程度ではないかと考えられる。現在は、技術開発、養殖試験の段階であるものが多い。

#### (養殖の取組事例)

##### 福島県いわき市

1998 年から地域の活性化を目指し、青年会が中心となってカニ牧場の運営を行っている。休耕田を活用した 10a 程度の養殖池等を整備し、実用化に向けた技術開発を進めている。池の周囲に土手を設け、周囲をフェンスで囲い逸出防止を図っている。1 年で出荷できるサイズになるが、生産量はそれほど多くないため、多くは地元で消費される。

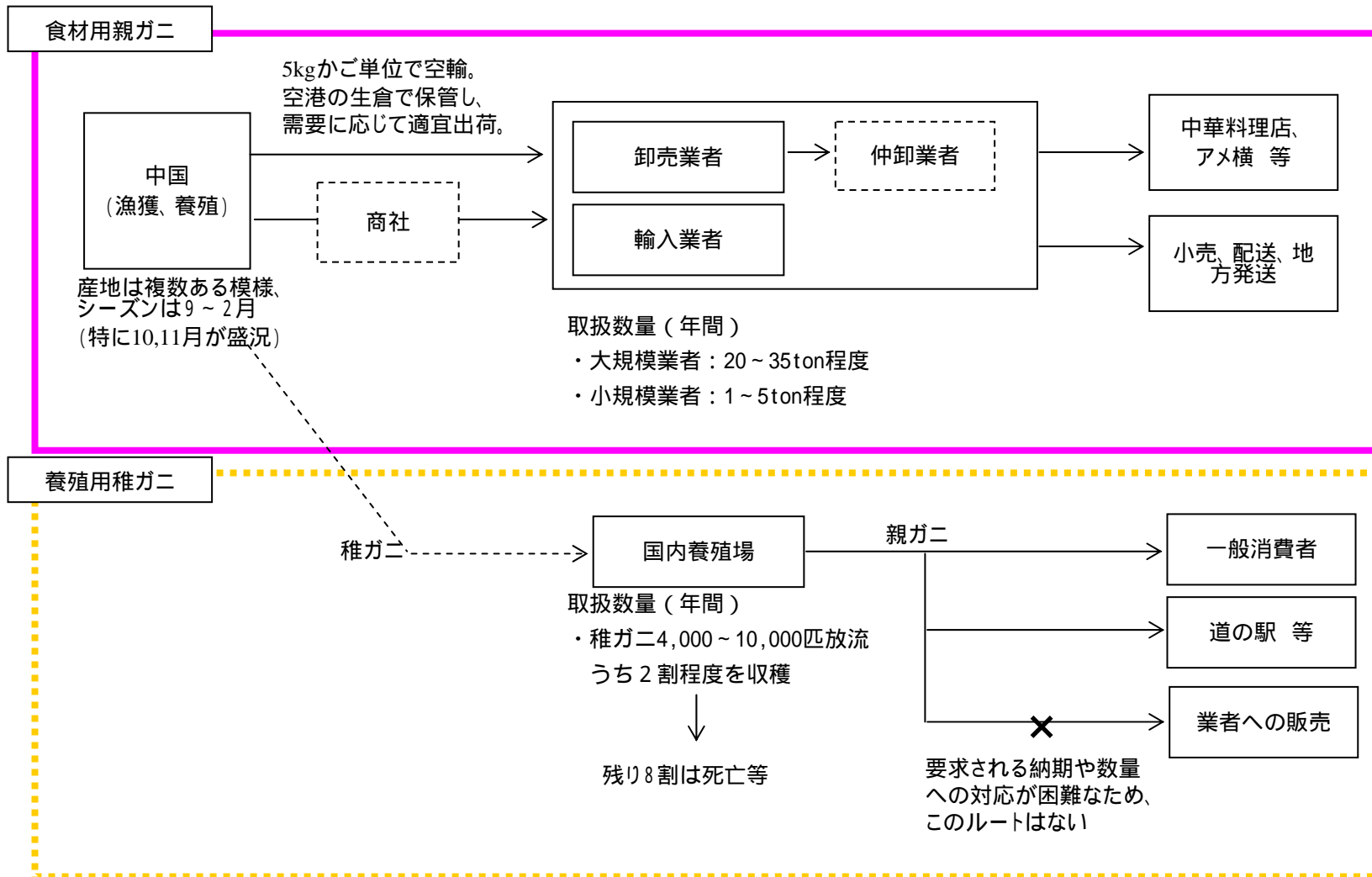
##### 山形県山辺町

農事組合法人で、清廉なわき水と休耕田を活かしてチュウゴクモクズガニを養殖している。35a の池に中国から輸入した稚ガニを毎年 1 万尾程度放流して養殖している。養殖には、通常 4～5 年かけて成体となるものを 1 年程度で成体になるように品種改良したものが利用されている。収穫見込みは 2 割程度。販売先は一般の消費者がほとんどで、業者からの問い合わせもあるが、納期や数に対応できないため通常は断っている。

##### 千葉県香取郡栗源町

去年から上海ガニの養殖試験に着手している。町内の農家で構成する養殖の研究会が、中国から稚ガニを購入して、2000m<sup>2</sup> の休耕田で養殖している。今年は 4,000 匹の稚ガニを放流した。そのうち収穫できるのは 2 割に満たないと思われる。まだ養殖技術が確立しておらず、市場に流通させる程度の大きさのものは得られない。収穫した上海ガニは第三セクターが運営している道の駅に販売し、蒸し蟹、蟹汁として提供している。

他に、岩手県東磐井郡川崎村では、NPO 法人が平成 10 年からモクズガニの養殖に取り組んでいるが、扱っているのは全て国産のモクズガニとのことである。



## チュウゴクモクズガニの流通状況

(関連業者へのヒアリング等にもとづき作成)