

今年の夏は猛暑でしたが？

山影「モクズガニは暑い方が生育がよいと聞きましたが、水温が30℃以上にもなると不安になり、常時取り込んでいる沢水の量を多めにしたり、遮光ネットをかけたりにして水温を管理しました。水とえさにはとても気をつかってますね。気温・水温・天気と水面に現れたカニの数も毎晩記録しているんです。」

モクズガニは日中、底の方に穴を掘ってじっとしていて、夜になると水面が上がってきます。ぞろぞろと池の外にはい出してこるともあるんですよ。」



養殖池に植え付けている水草。養殖池にはきれいな沢水を直接引き込んでいます。

養殖池に植え付けている水草は？
山影「水草が水面を隠し、カニの隠れ家になるんです。外敵から身を守り、カニも安心するんですよ。養殖モクズガニの一番の敵はストレスです。水草を増やすことによつてストレスも減り、歩留まり（生存率）も上がってくると思います。」

齋藤「水草や、水草に付着しているコケもモクズガニのえさになります。モクズガニの生育環境で水草が一番重要なんです。」

お二人の努力により、モクズガニは脱皮を繰り返しながら成長。9月10日の料理講習会には、甲羅の幅が6cm弱のモクズガニを提供することができました。

今後モクズガニは成長を続け、10月の秋の検断屋敷まつりや11月の農業祭には、さらに大型のモクズガニを提供できる見込みです。養殖1年目にして商品化のメドがついたといえるでしょう。齋藤「いわき市でモクズガニ養殖を手がけ、生育指導してもらっている小野さんからは、『初めてにしては大変順調ですね』と言われましたが、まだ実感がわかないですね。」

モクズガニの取り上げは？

山影「10月末からモクズガニを取り上げます。水面が上がってきた



▲脱皮したばかりのモクズガニ（右が脱けがら）モクズガニは脱皮を繰り返しながら成長します。

ものから引き上げはじめ、様子を見ながら最終的に池の水を全部抜いて採取する予定です。えさの食べ具合や、はい出し具合などから、生育は順調だと思えますが、取り上げるまではやはり不安ですね。」

商品化にメドがついたようですが、抱負をどうぞ！

齋藤「今年はある意味、様子見的な養殖で、秋の検断屋敷まつりと農業祭への提供が第一の目標です。2つの行事をなんとか成功させて、来年からの『本番』への弾みになればと思っています。」

山影「水温、えさ、水草など、モクズガニの成長しやすい環境を整え、歩留まりを引き上げて安定的に供給できるようにしていきたいです。将来的には、大きさや味など品質の良い独自のブランド化を図り、また、付加価値を付けた商



▲いわき市でモクズガニの養殖を手がける小野則之さんから、養殖のアドバイスを受ける山影さんと齋藤さん

品も考えていきたいです。さらに長期的には、産卵、ふ化、飼育と一貫した養殖を手がけてみたいという夢も持っています。」

市民の皆さんに！

山影「検断屋敷まつりや農業祭などで、ぜひ小原のモクズガニを試食してみてください。モクズガニ料理コンテストへの応募もよろしくお願いします。農業祭のコンテストで評判を呼べば、小原なごみ茶屋をはじめ、小原温泉や鎌先温泉でメニューにしてくれるなど、納入先も増えてくると思います。」

モクズガニ養殖は始まったばかりで、これからもさまざまな苦労が続くと思います。モクズガニと同様の挑戦を続けているカワエビ養殖ともども、お二人の挑戦を温かく見守りたいものです。

小原全体で地域づくりに取り組んでいます

「小原地区活性化推進協議会」

モクズガニの養殖に取り組んでいる「小原モクズガニ・カワエビ人工飼育組合」をはじめ、「小原地区そば機械利用組合」、「小原地区寒葛生産組合」などの各部会が地域の名所や特産物を活用した地域おこしに取り組んでいるのが、自治会連合会や農家組合、温泉組合など、小原地区のほぼすべての団体が構成される「小原地区活性化推進協議会」の皆さんです。

協議会では、農地の荒廃を防ぎ、集落の美化と環境保全を目指す市の「白石型デカップリング」施策とあわせて、市の支援を受けながら、学識経験者を迎えた懇談会の開催をはじめ、白石三白の一つである「寒くず」栽培や休耕田を活用した「そば栽培」、検断屋敷と隣接する農家レストラン「なごみ茶屋」・農林産物直売所「いきいき直売所」の管理運営などに取り組んでいます。

小原地区活性化推進協議会の高橋利会長と小室副会長からお話を聞きました。



▲高橋会長（右）と小室副会長

協議会の活動について？

高橋「小原地区活性化推進協議会が現在の組織体制となつて今年で4年目を迎えました。農産物を直売する小原旬の市など、取り組みやすい事業から始めた会の活動も、活動の幅が年々広がっています。」



▲小原地区そば機械利用組合による秋そばの種まき（7月28日）。高齢化などで耕作者がいなくなった土地が荒れないようにしています。

管理運営する材木岩公園内の検断屋敷・休憩施設の状況は？

高橋「おかげさまで、材木岩公園を訪れる人が以前とはけた違いに増え、昨年は7万人もの人が足を運んでくれました。オープンして初めての年ということで、もの珍しさもあつたかと思えます。これから四季折々の検断屋敷まつりの開催など、常にお客さんに目を向けてもらい、お客さんが興味を示して訪れてもらえるように努力していきたいです。」

小室「お客さんにあきらめないよう、趣向をこらした事業など、楽しんでもらえるような努力を続けたいとだめだと思えます。幸い来年春には風穴が復元される予定なので、新たな興味を持ってお客さんが来てくれるのではと期待しています。」



▲小原弓道愛好会主催の「小原地区弓道大会」（8月22日）歴史ある伝統行事「百矢納め」の継承にも取り組んでいます。



▲地域の素材を学習に生かし、そばの栽培に取り組む小原中学校の生徒（7月20日）小原小学校でも特産の「寒くず」作りなどに挑戦しています。

小原の方は元気がいいですね！

高橋「小原地区は、自然や歴史もさることながら人材にも恵まれています。皆さんやる気満々で行動力があり、声をかけるとすぐ集まってくれます。それが小原の一番良いところだと思います。」

材木岩公園を

国道113号のオアシスに！

高橋「私は、材木岩公園がモノと人が行き交う『国道113号のオアシス』になればと考えています。材木岩公園・小原にたくさんの方が訪れ、小原地区の人たちと活発に交流することが地域の活性化につながっていくと思います。そして、より多くの人が協議会の活動に参加していけるように努力していきたいです。」

モクズガニ料理講習会



▲カニ牧場から取ったばかりのモクズガニをさばいて細かく切り分け、ミキサーに入れてこし汁を作り、こし汁を野菜やご飯などに合わせました。

小原公民館で9月10日、秋の検断屋敷まつりでのモクズガニの試食提供に向けて、いわき市でモクズガニ養殖を手がけ、旅館も営む小野則之さんを講師に招き、地域の方々が参加して料理講習会が開かれました。講習会では、モクズガニを使った一般的な料理として、カニ鍋とカニ雑炊を作りました。

モクズガニは、寒くなればなるほど身がしまり、さらに風味が出てくるとのこと。検断屋敷まつりや農業祭での試食が楽しみです。



▲試作したカニ鍋。モクズガニの風味が凝縮した独特の風味があります。小原の「そばはつと（すいとん）」も加わっておいしさがアップしました。

～応募締め切りは10月15日～

「モクズガニ」料理を募集中

モクズガニを食材とした料理コンテストを農業祭会場で開催し、飲食店や家庭での普及を図ります。

- 主催 小原地区活性化推進協議会
- 募集内容 モクズガニを使用した未発表のオリジナル料理（ジャンルは問わず1人何品でも応募可能）※4人分のレシピでご応募ください（材料費は4人分3,000円以内。ただしカニ代は除く）。
- ※実技審査ではIHクッキングヒーターを使用します。
- 応募資格 県内在住の方
- 応募方法 振興課にある応募用紙に必要事項を記入の上、出来上がりのカラー写真を2枚添付して郵送またはメールで送信ください。
- 応募締め切り 10月15日（金）
- 賞 最優秀賞1点（賞金20万円） 優秀賞1点（賞金10万円） 入選3点（賞品）
- 応募・問い合わせ先 振興課（事務局） ☎22-13324

【モクズガニ料理コンテスト】

- 日時 11月6日（土）10時30分～
- 場所 ホワイトキューブ
- 入場無料 レシピと料理写真による書類審査で選ばれた5人による実技コンテストのほか、審査委員のさとう宗幸さんの料理実演「宗さんの一品」や、クイズ大会、かに汁の振る舞いなども行われます。