

或る郷の物語（エピソード・その2）

（さて、赤手蟹にこだわってみた）

川端康成の「蟹」エピソード

川端康成にとって、蟹は特別な「好物」として知られている。名作『古都』を京都の旅館で執筆していた際、執筆中のお供とも云われるほど蟹が大好物だった川端のために、宿側が頻繁に蟹料理を出していたという逸話が残っている。

川端は食事中にあまり喋らないことで有名だったが、蟹を食べる時はさらに没頭し、殻から身を出す作業に集中した。その姿は、彼の文学同様に「静謐でありながら執念深い」ものだったと周囲に語り継がれている。やはりズワイガニであったようだ。赤手蟹ではない。

一方の新渡戸稲造と蟹

AIに調べてもらったが、蟹を遠ざけていたような節があつて、語る話が無い。

ところで、赤手蟹は一体食用となるのだろうか？

- ・ 甲羅の幅が3〜4センチ程度と小さく、殻を外すと食べられる身がほとんどないため、食用として流通していない。
- ・ 味は、雑食性で植物の葉や昆虫、死骸などを食べるため、生息環境によっては「泥臭く枯れ葉のような味がする」。
- ・ 寄生虫のリスクがある。蟹類全般に言えることだが、肺吸虫などの寄生虫の中間宿主となっている可能性があるため、食べる場合は必ず十分な加熱（煮る、揚げるなど）が必要。

かつては素揚げにして殻ごと食べることもあったらしいが、現在は生息数が減少しており、絶滅危惧類に属するレッドデータブックに掲載している自治体もあり、保護や観察の対象とされることが一般的であるようだ。

.....
では、果たしてその人間が嫌う味の赤手蟹を食するものは居るのだろうか？

『食物連鎖』で、赤手蟹を概観してみたい。

食物連鎖とは、「ご存じのように、自然界における生物同士の「食べる・食べられる」関係が鎖のようにつながっている現象。植物から始まって、草食動物、肉食動物へ栄養が受け渡されて、最終的に分解者が無機物に戻してゆく循環構造。

そこで先ず、赤手蟹が好んで食するもの。実に食欲旺盛な雑食性で海辺の森や川辺にあるものは何でも食するという。植物質では木の根や実、落ち葉や水草、海藻。動物質では小動物、貝類、ゴカイ、昆虫や魚の死体など。その他、人参などの野菜類やリンゴなど果物類。人口飼料も。

では、赤手蟹は何に食べられるのか。陸上と水辺の両方に生息するため、天敵も多いそうだ。哺乳類ではイノシシやタヌキ。鳥類ではサギやモズ。魚類では、水中に居る間の幼生（ゾエア）ではどんな魚の餌食にも。大きく成長しても大型のスズキやクロダイ、ナマズやウナギにフグ類など。

結局、食物連鎖の図式でいえば、自然界のピラミッドの中では、底辺に位置する植物と、上位の肉食動物（猛禽類や大型哺乳類）の間に位置する橋渡し役で、落ち葉や動物の死骸も食べるため、分解者に近い役も努めることになるという。

.....
あれこれ観てきたが、やはり僕は、無数の赤手蟹が月光に輝く波内際で咆哮する姿を忘れられない。