

明石川と共に生きるヒラテナガエビ~神戸市絶滅危惧Bランク

ヒラテナガエビについて

ヒラテナガエビは、別名「マトナガエビ」とも呼ばれ、体長8~10cmにもなる大型の淡水エビです。第2脚(はさみ足)がつぶされたみたいに平たいので、そう呼ばれています。学名は、*Macrobrachium japonicum*です。肉食ですが、藻もよく食べます。いつも水がきれいで流れが早く川底に石がごろごろしているような中流に生息していますが、成体になり産卵期になると下流においてきて産卵します。生まれた幼生は海まで下り、アユやウナギと同じように回遊し、ヒラテナガエビの幼生は、汽水や海でなければ成長ができません。

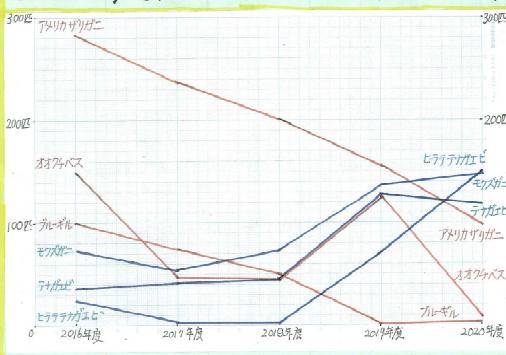


ヒラテナガエビとアメリカザリガニ

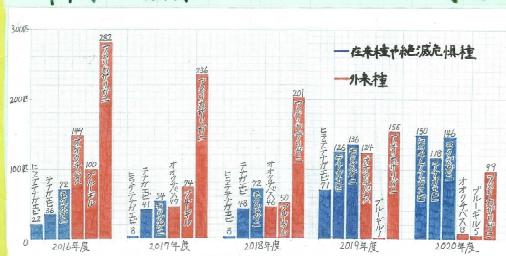
ヒラテナガエビは体長8~10cm、アメリカザリガニは体長8~12cmで、色や姿や形が似ていて、ヒラテナガエビを知らない人はアメリカザリガニと間違ってしまうかもしれません。しかし、ヒラテナガエビはテナガエビ科テナガエビ属で、第2脚がはさみ足になり、アユがいるような水がきれいな流れが早く川底に大きな石がごろごろ転がっているような場所に生息しています。それに対してアメリカザリガニはアメリカザリガニ科アメリカザリガニ属で、第1脚がはさみ足になり、池や用水路や田んぼなど、ドジョウやメダカがいるような流れの緩い浅い泥底に生息し、流れの早い川にはいません。

増えてきたヒラテナガエビ

私たち中学生が玉アクリアリウムに入った頃は、ヒラテナガエビはとてもアレで1年間に数匹しか捕れない神戸市絶滅危惧Aランクのとても珍しいエビでした。しかし2~3年位前から明石川中流の迂回型魚道の調査で川を遡っているヒラテナガエビの幼体をよく見るようになり、その後、中流~下流で成体も多く捕れるようになりました。今では調査の度に捕れるほど増えて、ヒラテナガエビに会いたいと思ったらいつでも会えるようになりました。私たちはずっとオオクチバスやブレーキルの駆除を続けてきましたが、反対に天敵がいなくなってしまったアメリカザリガニが増えていました。あきらめるほどなく引き続き調査の度にアメリカザリガニの駆除を続けました。そしてやっとアメリカザリガニの数が減り始めると、それに反応する様に絶滅危惧種のヒラテナガエビや在来種のテナガエビやモクズガニなども増えてきました。そしてついに2020年度には、明石川で1年間に捕獲されたヒラテナガエビの数が1年間に捕獲されたアメリカザリガニの数を上回りました。私たちが積み重ねてきた努力が実を結んで、とてもうれしいです。これからも今まで以上に頑張りたいです。



1年間に捕獲した明石川の生物の変化



絶滅危惧AランクがBランクに

神戸市環境局環境都市課から、玉アクリアリウムに神戸版レッドリスト及びブルーリスト改訂(案)に係る意見募集の連絡がありました。改訂(案)を見るとヒラテナガエビが「カワアナゴヒビ共にAランク(環境省レッドリスト絶滅危惧I類相当)からBランク(環境省レッドリスト絶滅危惧II類相当)」に下がっていて、増えたことがあります。みんなで話合して神戸市に玉アクリアリウムの意見を提出しました。

カワアナゴヒビはヒラテナガエビは調査で増えていることかわっているので賛成です。しかし、まだ減るかも知れないでAランクで残しておいて欲しいという意見や、たくさん増えているのでCランクでもいいと言う意見もありました。レッドリストの選定種が871種から932種に増え、ブルーリストも94種から98種に増えると矢張り、レッドリストもブルーリストも減らしていかなくてはいけない。(提出した意見の一部ですが、神戸市から神戸市への考え方として)

「いただいてご意見を踏まえ検討した結果、カワアナゴヒビはヒラテナガエビについても、神戸版レッドリスト2015作成時よりも生体の確認記録が増えているが、生息数が大きく増加していると判断できるほどの状況ではないことから、両種とも「Bランク」に設定することが妥当と考えております。」

「今後とも神戸市の生物多様性の保全の取り組みへのご理解とご協力をお願いします。」とお返事がありました。

そして、令和3年3月に神戸市から発行された「神戸の希少な野生動植物 神戸版レッドデータ2020」でヒラテナガエビが絶滅危惧Bランクとして掲載されました。

■赤記録(淡水・汽水帯)(12種)						
No.	科名	種類名	押出山	丸瀬井	岡崎市	環境省 R2020
1	フジツボ科	シロコフジツボ	河内	河内	B	●
2	アユ科	ヤマアユ	河内	河内	B	●
3	テナガエビ科	ミリテナガエビ	C	C	B	●
4	サザエ科	ヒラテナガエビ	C	C	B	●
5	カニ科	ヨシカニ	C	C	C	●
6	ハゼ科	ヨシハゼ	C	C	C	●
7	ベニズワイ科	アリスズワイ	B	B	S	●
8	ベニズワイ科	タマズワイ	B	B	S	●
9	ベニズワイ科	ベニズワイ	A	B	B	●
10	ヒラメ科	ハマヒラメ	B	B	B	●
11	ミソクラク科	シラミソクラク	B	B	B	●
12	クモクサ科	コモクサ	B	B	B	●



く神戸の希少な野生動植物 神戸版レッドデータ2020より

神戸市の取り組み

神戸市生物多様性の保全に関する条例

神戸市では、「外水種による生態系への影響の防止」「河川等の沿岸による生物多様性の保全活動の推進」の3つの大きな考え方で構成され、生物多様性の保全及びでの恩恵を得るために享受できる自然と共生する社会の実現を図り、神戸市の継続で快適な環境を保有することを目指すものです。

知っていますか? 神戸市生物多様性保全活動補助事業

市内の生物多様性の保全の取り組みを進めるために、保全活動に取り組む団体に対して、そのみに活動経費の一報を補助しています。

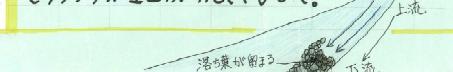
例えば、「神戸版レッドリストに記載されているCランク以上の動物の保全活動」や「神戸版ブルーリストに記載されている外来種の防除活動」(在来の生態系や生物多様性の普及啓発や普及活動)に対する対象となります。

「新しく保全活動を始めたよう」「活動の範囲を広げてみよう」「保全活動に対する動機に興味がありましたら、神戸市のホームページで詳細をご確認ください。

このレッドデータ2020の「神戸市での取り組み」の中の神戸市生物多様性保全活動補助事業の紹介に玉アクリアリウムが明石川で活動している写真を使ってください、とてもおどろきました。私たちもは神戸市から保全活動に取り組んでいる団体としてウエーダーやタモ網や仕掛けや観察ケースなどをいただき、とても助かっています。

バーブエヒラテナガエビの関係

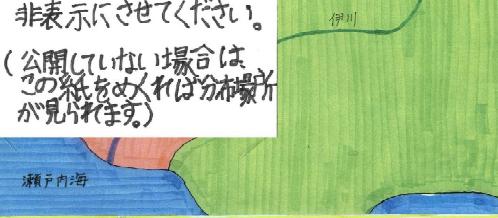
滋賀県の淡海のハヅキリオラムに参加した時に滋賀県立大学瀧研究室の「小さな自然再生～バーブエで落ち葉を溜める～」の発表で川の石を積んで造るバーブエを知りました。バーブエに落ち葉が溜まると分解されて水生生物が増え、川の生態系が豊かになるというもので、私たちもはさらに「バーブエの石組みはヒラテナガエビの隠れ家にもなるのでは?」と思いつの石を積んでバーブエを作りました。しかし残念ながら大雨の増水でバーブエの石組みはくずれてしましましたが、そのくずれた大きな石の下を調査すると、たくさんのヒラテナガエビがすんでいました。



ヒラテナガエビの明石川分布

相美町

希少種なので、公開の明石川の分布場所は非表示にさせてください。
(公開していない場合は、この紙をめくれば分布場所が見れます)



川の流れはおだやかで、ここから下流の明石川にはいません。成体のオスとメスがたくさんいます。

明石川下流が合流している支流で急流もあります。幼体が多く、卵を持ったメス成体もいます。

流れはやや早く堰があります。堰の下には成体が多く、魚道を遡るたくさんの幼体が見られます。

明石川中流が合流している支流で、急流が多いです。流れが細く草が茂って、幼体や成体が少しあります。

急流や流れのおだやかな場所が連続しています。成体が多く、オスや卵を持ったメス成体も見られます。

流れが細くなり、さらに急流になります。小さな幼体がとてもたくさんいて、たまに成体も見つかります。

ヒラテナガエビのオスの覚悟

ある日、調査の時に大きな石をひっくり返すと、ヒラテナガエビのペアがいて、つかまえて2匹を両手の中に入れました。するとオスは大きくなはよこみを持っているのに便わずに動かず、ただじっとしていました。卵を持ったメスは小さなはさみと全体本を突いて必死に逃げようとしての中で動き回っていました。その時、私たちもヒラテナガエビのオスの自分が食べられて犠牲になってしまふことを恐ろしく思いました。その後も100匹以上の中でのヒラテナガエビを捕りましたが、幼体やメスの成体はつかまえられたら必死になつて逃げようとしますがオスは大きくなはさみをだらりとつららして逃げせずじまいです。自分が食べられて犠牲になることをや卵を産むメスが食べられずにすみ、手荒りで強くなるように思えたオスの覚悟に感動しました。

終わりに

僕が初めてヒラテナガエビを見たのは2年生の時、6年前の明石川です。スジエビがこれまでいましたのでヒラテナガエビが網に入れた時は大興奮でした。バケツに入れたヒラテナガエビが、かくして時間忘れくらいい眺めましたことをよく覚えています。あの時絶滅危惧種Aランクだったヒラテナガエビが今は数が増えBランクになっていると聞いてアクリアリウムの日々の活動の成果だと思いました。10年にもなる活動で明石川を変えたはずです。明石川が多種多様な生物でにぎわうりであつまっています。

ヒラテナガエビを塩焼きで食べる!

明石川のヒラテナガエビは、現在兵庫県では絶滅危惧Aランク、神戸市でもBランクで、まだ捕れて食べられないの「いい川づくり」からおせ話になっている高知県の(公財)四万十川財團の方たちや四万十川で活動している小学生たちに協力して、だいたい高知県の仁淀川でヒラテナガエビと一緒に捕って河原で塩焼きにして食べさせていただきました。聞いたいたどおり、香ばしくて身が甘くてとてもおいしかったです。