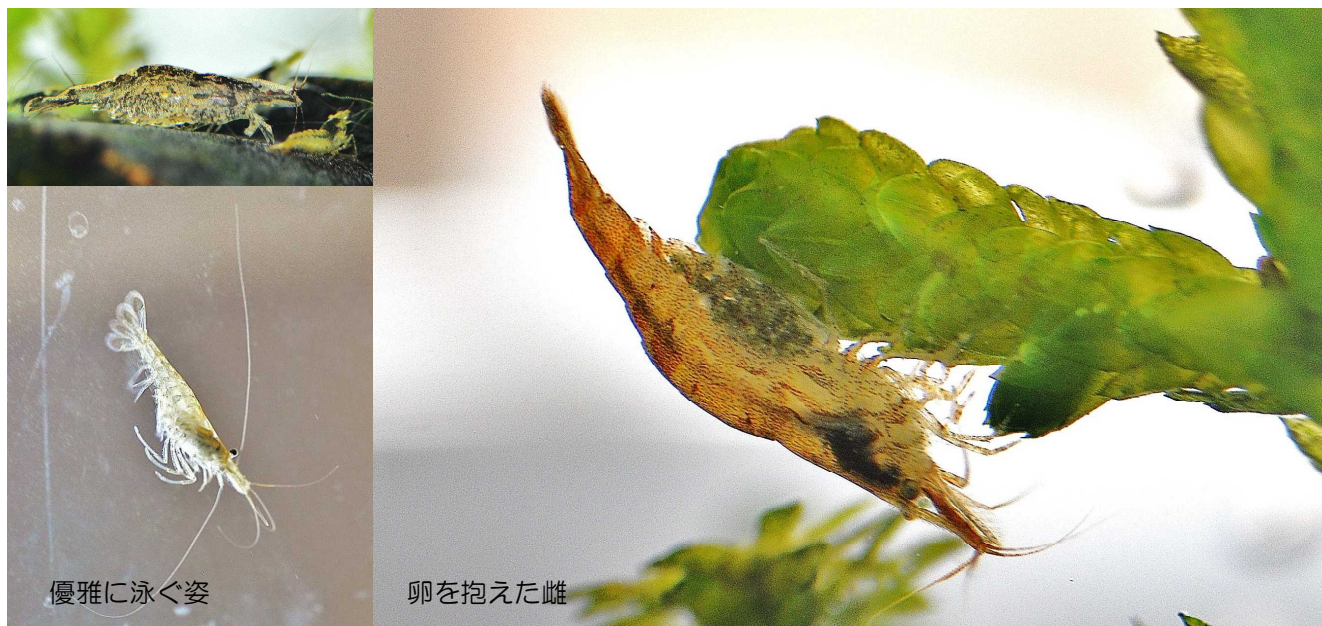


三杉川の住人たち～ヌカエビ



優雅に泳ぐ姿

卵を抱えた雌

4月28日、生物部の新入生たちと三杉川の生物調査を行った。三杉川の緩やかな流れに生えている水草の間に網を入れると、**2～3cmのエビ**が面白いように入ってくる。**ヌカエビ**である。

米を精米したときに出てくる**ヌカ**をエサにして捕えられることから、ヌカエビという名前が付いたという説がある。おそらく、**伝統的な食材**として昔から活用されていたのだろう。エビは加熱すると鮮やかな赤色になるので、正月の雑煮の具材など慶び事の席に珍重されていたようだ（「岩手県食文化研究会」HPより）。「搔き揚げ」や「から揚げ」にでもすれば、おいしく食べられそうだ。

ヌカエビは春から秋にかけて繁殖しているので、今の時期に卵を抱えている雌も多い。雌は、卵をどこかに産み付けるのではなく、**卵を腹肢に付着**させ、孵化するまで保護しているのだ。小さいながらも細やかな**子育て**をしているのである。孵化した幼生は流れに乗って下流に下り、成長した後河川を遡上するとされている。しかし、流れのない池や沼でも生息していることから、三杉川でも幼生が流されずにその場で成長している可能性がある。

ところで、ヌカエビを水槽で飼っていると、水中を**優雅に泳ぐ姿**や、石や葉に付着した藻類を**せわしそうに食べる姿**を見ることができる。性格は極めておとなしく、エビ同士でけんかすることもないので、じっと見てみると、まさにそこは**癒しの空間**である。



↑ 杉の葉の束に集まるエビをすくい取る。

↑ ゆでると赤くなる

↑ えび餅
（「岩手県食文化研究会」<http://www.iwate-syokubunka.com/foods/05.html> より）