

海の恵みに感謝 10年ぶりカニ供養

米子、17人参加

食べるだけでなく、殺も健康食品や肥料に役立っているカニの霊を慰めようというカニ供養祭が二日、米子市皆生温泉四丁目のホテ

ルであった。関係者約百七十人が参加し、海の恵みに感謝した。

カニの甲羅に含まれるキチンや、そのキチンから抽出されるキトサンを使って健康食品などをつくっている静岡県の企業が主催した。十年ぶりの供養祭で、日

本海でとれるベニズワイガニが供えられた祭壇に、関係者が次々と玉ぐしをささげ、今後の発展も願った。

平野茂博鳥取大学名誉教授らによると、キチン・キトサンの研究は廃棄物の有効利用を狙って一九七二年から始まった。八五年から

は企業が製品化に着手、今では国内で約二百社が食品などのほか、人工皮膚や肌着などを製造している。使用量は年間約千二百トンのほり、うち約半分は境港市内の四社が地元で水揚げされるベニズワイガニを使って生産している。

平野名誉教授は「キチン

・キトサンは、カニのほかキノコや昆虫にも含まれ、地球環境や生態系にやさしい産業資材として今後注目されるだろう」と話している。